

Menuplan vom 16. September bis 22. September 2024

| Woche: 38 | Montag 16. | Dienstag 17. | Mittwoch 18. | Donnerstag 19. | Freitag 20. | Samstag 21. | Sonntag 22. |
|--|---|---|---|--|--|---|---|
| Crèmesuppe | Gemüsecrèmesuppe | Kürbiscrèmesuppe | Wurzelgemüsecrèmesuppe | Broccolicrèmesuppe | Baslermehlsuppe | Bumenkohlrèmesuppe | Rüeblicrèmesuppe |
| Bouillon | Suppe Pächterin Art | Vegi-Minestrone | Ribeli Suppe | Geflügelbouillon mit Paysanne | Klare Selleriesuppe mit Einlage | Gemüsebouillon mit Brunoise | Rindsbouillon mit Lauchstreifen |
| Tagessalat | Waldorfsalat mit Ananas und Nüssen | Verschiedene Blattsalate mit Croûtons | Gurkensalat mit Dill | Kopfsalat "Mimosa" | Geraffelter Randensalat | Tomaten-Birnensalat | Bunter Nüsslisalat mit Blaubeeren |
| Mittagessen | Gehacktes Rindfleisch "Grossmutter-Art" Butterhörnli dazu servieren wir Apfelmus | Zartes Kalbsragout an Kräuter-Zitronensauce Kartoffelstock Grüne Bohnen | Pouleschenkel aus dem Ofen an pikanter Sauce Weisswein-Risotto Broccoli | Geschmortes Kaninchen- voren italienische Art = Kaninchen ohne Knochen Crème-Polenta Blumenkohl <small>(Kaninchen = EU)</small> | Ofenlachs mit Zitrone auf Süsskartoffeln und Blattspinat an cremiger Sauce <small>(Lachs = Atlantik, Wildfang)</small> | Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Butter-Nudeli Vichy-Karotten | Rehpfeffer Jägerart Butter-Spätzli Geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni <small>(Rehpfeffer = EU, freier Wildbahn)</small> |
| Mittagessen Vegetarisch | Kartoffel-Pie Brotteig belegt mit Spinat, Kartoffeln, Brie und Rahmguss | Überbackene Hörnli-Tomaten auf sämiger Kräutersauce Sautierte Zucchetti | Omelette gefüllt mit Kürbis-Pilz-Ragout an feiner Sauce | Bunter Gemüseteller dazu servieren wir feine Camembert-Taler garniert mit Preiselbeeren | Berner Zwiebel-Käse-Wähe Kuchenteig belegt mit Zwiebelstreifen, geriebener Käse und Rahmguss <small>(Wähe = Fladen)</small> | Rösti-Pastetchen gefüllt mit buntem Gemüseragout an rassiger Sauce | Sämiger Kürbis-Risotto mit Rosenkohl verfeinert mit Sprinz und Mascarpone |
| Mittagessen aus aller Welt | Jambalaya Crevetten, Reis, Chorizo, Schinken, Gemüse und Cajun <small>Gericht aus dem Süden der USA (Crevetten = Zucht, Vietnam)</small> | Afrikanisch-orientalisches Rindsgeschnetzeltes Couscous | Frittierte Calamari <small>(Tintenfischringe)</small> Knobli-Mayonnaise Salzkartoffeln Blattspinat <small>(Calamari = Wildfang, Spanien)</small> | Adrio an rassisiger Haus-Sauce mit Peperoniwürfel Krawättli-Teigwaren Buntes Gemüse | Spaghetti mit mediterraner Fleischsauce und Gemüse Dazu servieren wir Parmesan <small>(Fleischsauce = Rindfleisch)</small> | Pangasiusfilet mit Rüblikruste auf Risi-Bisi dazu servieren wir feine Kräutersauce <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small> | Entenbrust auf Artischockensauce Bramata-Polenta Sautierte Zucchetti <small>(Ente = Zucht, Ungarn)</small> |
| Dessert | Rhabarber im Töpfchen mit Streusel | Waldfruchtschnitte | Kokosnuss-Quark mit Melone und Krokant | Vanilleflan garniert | Meringues mit Rahm | Erdbeer-Roulade | Trauben-Tiramisu im Glas mit Grappa |
| Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small> | Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark | Hausgemachter Siedfleischsalat an feiner Senf-Vinaigrette gluschtig garniert Ruchbrot | Bunter Salatteller mit Kalbsbratwurst Bürli | Hausgemachtes Birchermüesli mit Saisonfrüchten Maisbrötli | Knuspriger Rösti-toast aus dem Ofen Tagessalat | Silserbrötli gefüllt mit saftigem Bauerschinken garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke | Café Complet: mit Butter, Konfi und Mostbröckli-Teller dazu servieren wir feine Brötli |