

Woche: 38	Montag 15.	Dienstag 16.	Mittwoch 17.	Donnerstag 18.	Freitag 19.	Samstag 20.	Sonntag 21.
<b>Crèmesuppe</b>	Zucchetticrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Reiscrèmesüpli mit Curry	Pilzcrèmesuppe
<b>Bouillon</b>	Suppe Pächterin Art	Vegi-Minestrone	Ribeli Suppe	Geflügelbouillon mit Paysanne	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Gemüsebouillon mit Brunoise	Rindsbouillon mit Lauchstreifen
<b>Tagessalat</b>	Mais-Peperoni-Stangen-Sellerie-Salat	Bunter Nüsslisalat mit Eier-Speck-Brösel	Wassermelonen-Salat mit Radieschen und Sesam	Randensalat an Himbeer-Dressing	Bunte Blattsalate	Tomaten-Birnensalat	Andalusischer Rüebli-salat mit Sherry-Dressing
<b>Mittagessen</b>	Gehacktes Rindfleisch "Grossmutter-Art" Butterhörnli dazu servieren wir Apfelmus	Zartes Kalbsragout an Kräuter-Zitronensauce Kartoffelstock Glasierte Rüebli	Knuspriger Ofen-Poulet-Schenkel auf feiner Rosmarinsauce Crème-Polenta Blumenkohl <small>(Poulet = CH)</small>	Zanderfilets aus dem Ofen mit Peterlibutter auf Kürbis-Orangen-Pastasotto <small>(Pastasotto = Kritharaki, Reismudeln) (Zander = Wildfang, Kasachstan)</small>	Feiner Grill-Schüblig mit hausgemachten Kartoffel-salat	Schweinsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce Butter-Nüdeli Grüne Bohnen	Rehpfeffer Jägerart Butter-Spätzli Geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni <small>(Rehpfeffer = EU, freier Wildbahn)</small>
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Japanische Pfannkuchen mit Pilz-Topping und Lauchstroh	Überbackene Hörnli-Tomaten auf sämiger Kräutersauce Broccoli	Würziges Spinat-Kokos-Champignon-Curry mit orientalischen Gewürzen und Kokosnussmilch Basmati-Reis	Gefüllte Zucchini-Küchlein auf pikantem kleinem Peperonata Rosmarin-Kartoffeln	<b>Berner Zwiebel-Käse-Wähe</b> Kuchenteig belegt mit Zwiebelstreifen, würziger Käse und Rahmguss <small>(Wähe = Fladen)</small>	Knusprige Rösti-Rollen gefüllt mit Frischkäse auf sämigen Lauchgemüse	Sämiger Kürbis-Risotto mit Rosenkohl verfeinert mit Sprinz und Mascarpone
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Brasilianischer Fischtopf mit Crevetten, Dorsch an pikanter Kokossauce Knoblauchreis <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam) (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)</small>	Pfannkuchen gefüllt mit gehacktem Rindfleisch an pikanter Sauce Peterli-Kohlrabi	Pangasius mit Tomaten-Pinienkern-Kruste auf Zucchini-Zoodles Ofenkartoffeln <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Zartes Lammvoressen an orientalischer Sauce dazu servieren wir Fufu <small>(Fufu = Hartweizen-Kartoffelstärke-Brei) (Lamm = CH, EU)</small>	 Die erfolgreiche Wanderbühne	Forellenfilet mit Rüebli-kruste auf Risi-Bisi dazu servieren wir eine feine Kräutersauce <small>(Forelle = IQF, Zucht, Europa)</small>	Entenbrust auf Artischockensauce Bramata-Polenta Sautierte Zucchini <small>(Ente = Zucht, Ungarn)</small>
<b>Dessert</b>	Falsches Spiegelei	Rahm-Schwarzwälder-Schnitte	Vanilleflan garniert	Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm	Erdbeer oder Schoggi-Roulade	Glacestange Nougat	Trauben-Tiramisu im Glas mit Grappa
<b>Abendessen oder</b>  Auswahl aus der Abenkarte	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark	Bunter Salatteller mit Kalbsbratwurst Bürli	<b>Pizza Prosciutto</b> Brotteig belegt mit feiner Tomatensauce, Schinken Pilze und Mozzarella Tagessalat	Quarkauflauf mit Pfirsich auf Vanillesauce	<b>Belegte Brötli</b> Ei garniert Salami garniert Schinken garniert	Hausgemachter Sied-fleischsalat an feiner Senf-Vinaigrette gluschtig garniert Ruchbrot	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und Mostbröckli-Teller dazu servieren wir feine Brötli