

Menüplan vom 26. September bis 02. Oktober 2022

Woche: 39	Montag 26.	Dienstag 27.	Mittwoch 28.	Donnerstag 29.	Freitag 30.	Samstag 01.	Sonntag 02.
Crèmesuppe	Garburesuppe	Gelberbsensuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Tomatencreme-suppe	Kürbiscremesuppe	Weissweincrème-suppe mit Kurkuma	Lauchcrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Tomatierte Bouillon mit Gersteneinlage	Klare Bauernsuppe	Geröstete Griess-suppe mit Brunoise	Gemüsebouillon mit Fideli	Klare Zwiebelsuppe	Klare Selleriesuppe mit Einlage
Tagessalat	Tagessalat	Griechischer Rüeblisalat mit Joghurt	Gemischter Salat	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Coleslaw <small>(Weisskabis-Rüeblisalat)</small>	Saisonsalat	Nüsslisalat mit Ei
Mittagessen	Kalbsteak Pojarsky an rässiger Haussauce Teigwaren Schonkostgemüse <small>(Pojarsky = Kalbshackfleisch)</small>	Zartes Schweins-Rippli auf mildem Apfel-Sauerkraut Peterli-Kartoffeln	Pouletschenkel mit Bananen-Glasur auf sämiger Currysauce Gemüse-Pilavreis	Geschn. Kalbsleber an Portweinsauce Tessiner Polenta Grüne Bohnen	Feines Zanderfilet mit Kräuterhaube auf Randen-Kartoffelstock Blattspinat <small>(Zander = Widfang, Kachastan)</small>	Hausgemachter Hackbraten an feiner Whisky-Sauce Rösti-Kroketten Blumenkohl	Hirsch Braten Hubertus mit Preiselbeer-Birne Butter Knöpfli Rosenkohl <small>(Hirsch = EU, freier Wildbahn)</small>
Mittagessen Vegetarisch	Schupfnudel-Pfanne in Butter gebratene Schupfnudeln mit Rosenkohl, Zwiebeln, Marroni, Preiselbeeren	Crespelle mit Spinat, Stangensellerie und Cherry-Tomaten im Ofen überbacken Broccoli <small>(Crespelle = Pfannkuchen)</small>	Rösti Pastetli gefüllt mit kleinem Gemüse-Ragout an würziger Rahmsauce Kräuter Tomate	Auberginen in der Käsepanade auf Peperonata Pilav Reis	Hausgemachter Appenzeller-Käse-Fladen mit Zwiebeln und würzigem Rahmguss	Würzige Pilz-Lasagne an Tomatensauce mit Béchamel und Käse im Ofen überbacken	Sämiger Kastanien-Risotto mit Kräutern und Pilzen
Mittagessen aus aller Welt	Lachs mit Lauch-Mohn-Kruste auf Meerrettichsauce Gemüse-Reis <small>(Lachs = Atlantik / Wildfang)</small>	Rosa gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin-Sauce Bramata-Polenta Pepronata <small>(Lamm = CH / EU)</small>	Schnitzel an sämiger Parmesan-Sauce und Parmaschinken Pasta Sautierte Zucchetti <small>(Schnitzel = Schweinefleisch)</small>	Dorschfilet mit Basilikumkruste auf würzigen Tomaten Kleine Bratkartoffeln mit Rosmarin <small>(Dorsch = Nordostatlantik / Wildfang)</small>	Kreolischer Eintopf mit Schweinefleisch, Knoblauch, Peperoni Zwiebeln, Süssmais und Kochbananen	Forellenfilet mit Birne und Ingwer an feiner Sauce verfeinert mit Orange und Chili Trockenreis <small>(Forelle = IQF, Zucht / Europa)</small>	Zitronen-Rindsragout mit Rüeblisalat und Pastinaken dazu servieren wir Mais-Couscous
Dessert	Caotina-Mousse	Gató de ametlla = Mandelkuchen	Joghurt-Quarkcrème mit Mandarinen	Gebackene Beeren mit Meringue	Hausgemachte Zwetschgen-Jalousie	Pfirsich-Aprikosen-crème	Vermicelle mit Rahm
Abendessen	Sennen-Rösti: Rösti, Speckwürfeli, Gemüsestreifen, mit Käse überbacken Tagessalat	Italienischer Wurst-Käsesalat mit Salami mit Tomaten, Oliven, Gurken und Zwiebeln Bürli	Jäger Toast Toastbrot mit Pilzen an rässiger Rahmsauce Saisonsalat	Apfelküchlein mit Zimt / Zucker auf Vanillesauce	Aufschnitt-Teller mit St. Galler-Kloster-Käse und reichhaltig garniert Ruchbrot	Käseküchlein aus dem Ofen Bunter Tagessalat	Pastrami-Teller zartes, geräuchertes Rindfleisch dünn aufgeschnitten und garniert Ruchbrot