



Woche: 41	Montag 07.	Dienstag 08.	Mittwoch 09.	Donnerstag 10.	Freitag 11.	Samstag 12.	Sonntag 13.
Crèmesuppe	Garburesuppe	Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Hafercrèmesuppe	Petersilienwurzel-crèmesuppe	Tomatencrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Ribeli und Brunoise	Vegi-Minestrone	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Gemüsebouillon mit bunten Julienne	Klare Pilzsuppe mit Brunoise	Klare Bauernsuppe	Bouillon mit Kräuterei
Tagessalat	Mais-Peperoni-Stangen-Sellerie-Salat	Randensalat mit Meerrettichcrème	Zucchetti-Salat mit Pfälzer-Rüebli u. Apfel	Bunte Blattsalate	Melonen-Gurken-Salat mit Sonnenblumenkerne-Crunch	Endiviensalat mit Radiccio rosso	Nüsslisalat mit Ei
Mittagessen	Rindsvoessen an feiner Rotweinsauce Crème-Polenta Rosenkohl	Geschnetzeltes Schweinefleisch an rassiger Senfsauce Zöpfli-Teigwaren Glasierte Rüebli	Greyerzer Käsefladen Kuchenteig belegt mit Schinken, Birnen Greyerzer, Rahmguss	Würziger Poulet-schenkel aus dem Ofen an Honigsauce Weisswein-Risotto Broccoli	Sautiertes Zanderfilet an Kräuter-Hollandaise Kleine Bratkartoffeln Blattspinat <small>(Zanderfilet = Wildfang, Kasachstan)</small>	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Brätkügeli an Pilzrahmsauce Erbsli und Rüebli	Schweinsbraten auf Kräuter und Knobli gegart an feiner Sauce Kartoffelstock Grüne Bohnen
Mittagessen Vegetarisch	Kichererbsen-Curry mit Süsskartoffel und Broccoli dazu servieren wir Basmati-Reis	Kartoffel-Kürbis-Püree mit glasierten Marroni auf Blattspinat	Maispizza belegt mit Cherry-Tomaten, Peperoni, Oliven und Mozzarella	Vegetarischer Bier-Gemüse-Kartoffel-Eintopf aus Irland serviert im Töpfchen	Penne mit Fenchel und Birnen mit Gorgonzola-Rahm verfeinert	Omelette Caprese Basilikum-Omelette gefüllt mit Cherry-Tomaten, Mozzarella im Ofen überbacken	Bami Goreng <small>vegetarisch</small> Gebratene Nudeln mit Gemüse und Pilzen, Sojasauce sowie Curry und Kurkuma
Mittagessen aus aller Welt	Pikanter Hackfleisch-Pie Kleines Ratatouille <small>(Hackfleisch = Rindfleisch) (Pie = gedeckter Kuchen aus Blätter-, oder Kuchenteig)</small>	Mediterrane Fischküchlein auf feiner Kräutersauce Safran-Risotto Sautierte Zucchetti <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Zartes Kalbsschnitzel Pizzaiolo-Art mit Cherry-Tomaten, Kapern, Oliven Kleine Bratkartoffeln	Dorschrückenfilet mit Zwiebel-Pesto-Haube auf sämiger Pestosauce Breite Nudeln <small>(Dorsch = Nordatlantik, Wildfang)</small>	Marinierte Pouletbruststreifen auf buntem Gemüse-Couscous <small>(Poulet = CH)</small>	Kokos-Fischcurry mit Fenchel und Rettich an sämiger Sauce Dazu servieren wir Basmati Reis <small>(Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)</small>	Rosa gebratenes Lammeilet mit Knoblauchbutter Bramata-Polenta Kräuter Tomate <small>(Lamm = Schweiz, Europa)</small>
Dessert	Gebackenes Vanillekissen	Schwarzwälder Glacé-stange	Bananencreme	Vanillequark mit Pfirsichpüree	Saison Fruchtsalat mit Rahm	Hausgemachte Jalousie mit Zwetschgen	Limettenmousse mit Rum-Ananas-Kompott
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Ravioli an rassiger Tomatensauce Tagessalat	Gemischter Aufschnitt-teller fein garniert Ruchbrot	Fitness Teller: Bunter Salatteller dazu servieren wir paniertes Schnitzel <small>(Schweinefleisch)</small>	Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten Maisbrötli	Heisser Cervelat aus dem Kessi mit Senf Bürli	Belegte Brötli Salami, Schinken, Ei fein garniert	Café Complet: mit Butter, Konfi und Speckteller = Speck gekocht dazu servieren wir eine Semmel