

Woche: 42	Montag 14.	Dienstag 15.	Mittwoch 16.	Donnerstag 17.	Freitag 18.	Samstag 19.	Sonntag 20.
Crèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	Safran-Crèmesüpli	Brotsuppe	Gemüsecrèmesuppe	Kartoffel-Spinatcrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe
Bouillon	Geflügelbouillon mit Julienne	Gemüsebouillon mit Sternli und Brunoise	Klare Hausfrauensuppe	Tomatierte Bouillon mit bunter Einlage	Klare Zwiebelsuppe	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Flädli
Tagessalat	Kohlrabisalat mit Linsen u. Dressing	Weisser Bohnen-Kürbis-salat mit Rucola	Krachsalat mit Tomatenwürfel mediterran	Bunter herbstlicher Blattsalat	Griechischer Rüebli-salat an Joghurt-Dressing	Randensalat mit Trauben und Haselnuss	Endiviensalat mit Mandarinen
Mittagessen	Adrio an rassisger Haussauce Teigwaren Sautierte Zucchetti	Schweins-Saltimbocca auf Marsalasaucce Safran-Risotto Broccoli	Geräucherter Speck Kräuter-Kartoffeln Gelbe Räben	Pouletwürfel an feuriger Whisky-Sauce Tessiner-Polenta Grüne Bohnen	Dorschfilet in der Knusper-Panade mit Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat <small>(Dorsch = MSC Wildfang)</small>	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Glasierte Rüebli	Geschnetzeltes vom Wildschwein mit Eierschwämmli Spätzli Geschmortes Rotkraut <small>(Wildschwein = aus freier Wildbahn EU)</small>
Mittagessen Vegetarisch	Schupfnudel-Pfanne Förster Art herbstliches Gemüse an sämiger Rahmsauce und Pilzen	Cannelloni mit Ricotta an rassisger Tomatensauce im Ofen überbacken	Crémige Parmesan-Polenta mit würzigen Balsamico-Pilzen und Spinat	Kartoffel-Kürbis-Wähe mit würzigem Käse verfeinert mit Trüffelöl und feinem Rahmguss	Spaghetti an rassisger vegetarischer Bolognese dazu servieren wir geriebenen Käse <small>(Vegi-Bolo = aus Biertreber)</small>	Sämiger Feigen-Risotto mit Gorgonzola verfeinert	Rösti-Pastetli gefüllt mit würzigem Kürbis-Pilzragout an feiner Sauce
Mittagessen aus aller Welt	Schweinskotelett mit Zwiebelkruste Sautierte Kartoffeln mit knackigem Gemüse	Lachs-Quiche mit Broccoli (Kuchenteig belegt mit Lachs, Lauch, Zwiebel und Broccoli, Rahmguss) <small>(Lachs = Atlantik, Wildfang)</small>	Kalbscurry mit Dörr-Aprikosen dazu Kräuter-Couscous alles verfeinert mit Naturjoghurt	Mediterrane Fisch-Zucchetti-Päckchen auf Basilikum-Weissweinsauce Oliven-Pasta <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Geschmortes Kaninchen-Ragout italienische Art Bramata Polenta Blumenekohl <small>(Kaninchen = ohne Knochen, EU)</small>	Kurkuma-Lauch-Risotto mit sautierten Riesen-Crevetten <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Pouletstreifen an Honig-Balsamico-Sauce dazu servieren wir Gemüse-Reis <small>(Poulet = CH)</small>
Dessert	Schoggiflan garniert	Marroni-Dessert mit Sauerkirschen	Melonenwürfel an Weinsirup	Patisserie-Auswahl	Crème Catalana mit Grand Marnier <small>(Grand Marnier = Orangen-Likör)</small>	Crèmeschnitte	Marroni-Birnen-Dessert mit Mascarpone im Glas
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Heisse Schweinswürstli mit Senf Kartoffelsalat	Oschtschweizer Käseteller garniert mit Trauben dazu servieren wir feines Birnenbrot	Penne mit Kürbis und Bauerschinken an sämiger Rahmsauce Tagessalat	Hausgemachter Aprikosen- und Zwetschgen-Fladen	Toast-Camembert mit Schinken, Birne und Camembert im Ofen überbacken Tagessalat	Appenzeller Pantli dünn aufgeschnitten mit Appenzellerkäse alles gluschtig garniert Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Coppa-Teller dazu servieren wir eine Kaisersemmel <small>(Coppa = Luftgetrocknetes Schweinefleisch)</small>