

Woche: 42	Montag 13.	Dienstag 14.	Mittwoch 15.	Donnerstag 16.	Freitag 17.	Samstag 18.	Sonntag 19.
Crèmesuppe	Brotsuppe	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	Safran-Crèmesüpli	Pilzcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe
Bouillon	Geflügelbouillon mit Julienne	Gemüsebouillon mit Sternli und Brunoise	Klare Hausfrauensuppe	Tomatierte Bouillon mit bunter Einlage	Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Flädli
Tagessalat	Weisser-Bohnen-Kürbis-Salat garniert mit Rucola	Randensalat mit Trauben und rosa Pfeffer	Diverse Blattsalate mit Garnitur	Kohlrabisalat mit Linsen an Mango-Dressing	Scharfer Gurkensalat mit roten Zwiebeln	Griechischer Rüebli- Salat an Joghurt-Dressing	Endiviesalat mit frischen Mandarinen
Mittagessen	Adrio an rassiger Senf-Haussauce Tessiner Polenta Kohlräbli	Schweins-Saltimbocca auf Marsalasauce Safran-Risotto Broccoli (Saltimbocca = Schnitzel mit Rohschinken und Salbei)	Geräucherter Speck Schmelzkartoffeln Gelbe Rüben	Pouletwürfel an feuriger Whisky-Sauce Krawättli-Teigwaren Grüne Bohnen (Poulet = CH)	Seelachs Nuggets im Backteig mit Mayonnaise Kräuter-Kartoffeln Sautierte Zucchini (MSC Alasaka-Seelachs = Wildfang)	Herbstliche Pasta mit Kürbis und Salsiccia an feiner Tomatensauce mit Basilikum und Parmesan (Salsiccia = eine italienische grobkörnige Rohwurst / Schwein)	Rehpfeffer Jägerart Butter-Spätzli Geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni (Rehpfeffer = freie Wildbahn, EU)
Mittagessen Vegetarisch	Schupfnudel-Pfanne mit Eierschwämmen, Süsskartoffeln und Spinat an sämiger Rauchpaprikasauce	Pasta con crema di peperoni - Teigwaren an pikanter Peperonisauce mit geriebenem Käse	Bramata-Polenta mit gebackenem Fenchel und Tomatenwürfel aus dem Ofen	Kartoffel-Kürbis-Wähe mit würzigem Käse verfeinert mit Trüffelöl und feinem Rahmguss	Canneloni mit Ricotta an rassiger Tomatensauce im Ofen gratiniert	Rösti-Pastetli gefüllt mit würzigem Gemüse-Pilzragout an feiner Sauce	Kabuli Palau - Nationalgericht aus Usbekistan mit Basmati-Reis, Lauch, Zwiebeln, Rüebli, Mandeln Spinat und Sultaninen
Mittagessen aus aller Welt	Spinat-Tagliatelle mit zarten Lammfiletstreifen an rassicem Tomaten-Sugo	Peppiger Zander unter Röstzwiebelkruste auf Kohlrabi-Erbсен-Gemüse Kartoffelstock (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Kalbscurry mit Dörr-Aprikosen dazu servieren wir Kräuter-Couscous verfeinert mit Naturjoghurt	Fisch-Zucchini-Päckchen auf Basilikum-Weissweinsauce Bunter Gemüserais (Fisch = Pangasius, Zucht, Vietnam)	Geschmortes Kaninchen-Ragout italienische Art Bramata Polenta Blumenkohl (Kaninchen = ohne Knochen, EU)	Sämiger Kurkuma-Lauch-Risotto mit sautierten Riesen-Crevetten (Crevetten = Zucht, Vietnam)	Zartes Schweinsschnitzel mit Nusspanade Pommes frites Ofen-Tomaten
Dessert	Russenzopf	Marroni-Dessert mit Sauerkirschen garniert	Schoggiflan garniert	Melonenwürfel an Weinsirup	Crème Catalana mit Grand Marnier (Grand Marnier = Orangen-Likör)	Vanille-Donut	Holunder-Panna Cotta im Glas mit Traubengelee
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Toast-Camembert mit Schinken, Birne und Camembert im Ofen überbacken Tagessalat	Bauern-Plättli Verschiedene Aufschnittsorten mit Käse aus der Ostschweiz und garniert Ruchbrot	Gemüsenudeln mit Schinkenwürfel an feiner Frischkäsesauce Tagessalat	Hausgemachter Aprikosen und Zwetschgen-Fladen	Heisse Schweinswürstli mit Senf Kartoffelsalat	Appenzeller Pantli dünn aufgeschnitten mit feinem Appenzellerkäse alles gluschtig garniert Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Coppa-Teller dazu servieren wir eine Kaisersemmel (Coppa = Luftgetrocknetes Schweinefleisch)