

Woche: 43	Montag 21.	Dienstag 22.	Mittwoch 23.	Donnerstag 24.	Freitag 25.	Samstag 26.	Sonntag 27.
<b>Crèmesuppe</b>	Gemüsecrèmesuppe	Zwiebelcrèmesuppe	Garburesuppe	Basler Mehlsuppe	Kräutercrèmesuppe	Herbstliche-Gemüse-crèmesuppe	Weissweinsüpli
<b>Bouillon</b>	Safran-Bouillon mit Julienne	Klare Selleriesuppe mit Brunoise	Bouillon mit Eierfäden	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Bouillon mit Backperlen	Gemüsebouillon mit Lauchstreifen	Bouillon mit Ribeli
<b>Tagessalat</b>	Herbst-Blattsalat mit Blaubeeren	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Bunter Salat mit Rüebl, Mais und Bundzwiebeln	Blattsalate mit Kräuter-Ei	Gurkensalat mit Süss-Senf-Dressing	Kleiner gemischter Salat	Chinakohlsalat mit Orangen-Curry-Dressing
<b>Mittagessen</b>	Zartes Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce Feine Nüdeli Broccoli	Pizza-Fleischkäse (belegt mit Tomate und Raclettekäse) Pommes risolées Peperonata	<b>"Riz Casimir"</b> geschn. Pouletfleisch an rassiger Currysauce im Reising serviert Früchtegarnitur <small>(Poulet = CH)</small>	Rindssaftpätzli an würziger Biersauce Kartoffelstock Glasierte zweifarbige Rüebl	Seehecht Piccata auf Tomatensauce Weisswein-Risotto Blattspinat <small>(Seehecht = Wildfang, Deutschland)</small>	Spaghetti Carbonara sämige Rahmsauce mit Schinken und Speckstreifen Parmesan	Wildhackbraten an feiner Wild-Rahmsauce Kartoffel-Gratin Rosenkohl <small>(Wildhackbraten = Schweine-, Rind-, Hirschfleisch aus CH, EU)</small>
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Gefüllte Kräuter-Pfannkuchen mit Spinat, Mascarpone und Salbei-Butter	Feine Schupfnudel-Pfanne mit Rotkohl und Süsskartoffeln	Vegi-Hackbällchen an rassiger Tomatensauce Teigwaren Sautierte Zucchini <small>(Vegi-Hackbällchen = Soja)</small>	Sämiger Kürbis-Risotto mit Rosenkohl und gehackten Baumnüssen	Vegetarische Quiche Lorraine mit Lauch und würzigem Crème-fraîche-Guss <small>(Quiche = Fladen oder Wähe)</small>	Mexikanischer Gemüseeintopf mit Mais, Peperoni und Süsskartoffeln	Maispizza belegt mit Cherry Tomaten, Zucchini, Basilikum und Mozzarella
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Gratinierter Dorsch mit Kräuterkruste auf Polenta Cherry-Tomaten aus dem Ofen <small>(Dorsch = Wildfang, Nordostatlantik)</small>	<b>Paella valenciana</b> mit weissen Bohnen, Poulet Schenkel, Coco-Bohnen, Tomaten, Reis <small>(Poulet = CH)</small>	Orientalisches Lamm-Ragout mit Peperoni, Bohnen, Tomaten dazu servieren wir Couscous <small>(Lamm = CH, EU)</small>	<b>Penne Arrabiata mit Speck und Chili</b> Teigwaren an pikanter Speck-Tomatensauce Parmesan	Rindshamburger an pikanter BBQ-Sauce Kartoffel-Spalten Blumenkohl	Kalbsschnitzel an Grappasauce Pilaw Reis Kräuter Tomate	Ofenlachs mit Zitrone auf Süsskartoffeln und Blattspinat an cremiger Sauce <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>
<b>Dessert</b>	Rahm-Schwarzwälder-Schnitte	Meringue mit Rahm	Kaffeecrème garniert	Joghurt-Quark-Crème mit Apfel und Zimt	Glacèstange	Feiner Russenzopf	Mandelköpfchen mit Fruchtsauce
<b>Abendessen oder</b>  <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Französische Omelette gefüllt mit Gemüse-ragout an sämiger Sauce Tagessalat	Gemischter Aufschnitt-Teller fein garniert Ruchbrot	Knackiger Herbst-Salat-Teller dazu servieren wir heisse Schinkengipfel	Fotzelschnitten mit Zimt und Zucker auf Zwetschgenkompott	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Silser-Brötli gefüllt saftigem Bauernschinken garniert mit Ei, Tomate und Essiggurke	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Salami-Teller dazu servieren wir ein Landbrötli <small>(Landbrötli = Graham- und Ruchmehl)</small>