

Woche: 43	Montag 20.	Dienstag 21.	Mittwoch 22.	Donnerstag 23.	Freitag 24.	Samstag 25.	Sonntag 26.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Zwiebelcrèmesuppe	Garburesuppe	Basler Mehlsuppe	Broccolicrèmesuppe	Herbstliche-Gemüse- crèmesuppe	Weissweinsüppli
Bouillon	Safran-Bouillon mit Julienne	Klare Selleriesuppe mit Brunoise	Bouillon mit Eier- fäden	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Bouillon mit Back- perlen	Gemüsebouillon mit Lauchstreifen	Bouillon mit Ribeli
Tagessalat	Herbst-Blattsalate mit marinierten Blaubeeren	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Bunter Salat mit Rüebli, Mais und Bundzwiebeln	Griechischer Bohnensalat mit Feta	Gurkensalat mit Süss-Senf- Dressing	Bunter Pak-Choi-Salat	Nüsslisalat mit Croûtons
Mittagessen	Pizza-Fleischkäse Pommes rissolées Peperonata Pizza-Fleischkäse = belegt mit Tomate und würzigem Raclettekäse	Spaghetti Carbonara sämige Rahmsauce mit Schinken und Speck Parmesan	Schweins-Zwiebel-Gulasch an feiner Sauce mit Bier Kartoffelstock Broccoli	Appenzeller Siedwurst Käseknöpfli mit frittierten Zwiebeln Apfelmus	Saibling-Filet mit Whisky- kruste im Blattspinat-Bett dazu servieren wir kleine Bratkartoffeln (Saibling = Aquakultur, EU)	Ossobuco cremolata Crème-Polenta Broccoli (Ossobuco = Kalbshaxe)	Rehschnitzel an Cranberry- Rahm verfeinert mit Porto Risotto mit würzigem Marroni-Topping Ofen-Kürbisgemüse
Mittagessen Vegetarisch	Gefüllte Kräuter-Pfann- kuchen mit Spinat, Mascarpone und Salbei- Butter	Crèmige Blumenkohl- Polenta mit gemischten Pilzen und Parmesan	Schupfnudeln mit karame- lisiertem Suppengemüse an Meerrettich-Rahmsauce garniert mit Tête de Moine Rosette	Pikantes Süsskartoffel- Gulasch mit Tomaten, Lauch, Rüebli, Linsen und Ajvar dazu servieren wir Naanbrot = Indisches Fladenbrot	Vegetarische Quiche Lorraine mit Lauch und würzigem Crème fraîche- Guss (Quiche = Fladen oder Wähe)	Sämiger Kürbis-Risotto mit Rosenkohl und ge- hackten Baumnüssen	Hausgemachte Servietten- Knödel mit würzigen Pilz- Ragout verfeinert mit Rahm und Crème fraîche
Mittagessen aus aller Welt	Gratinierter Dorsch mit Kräuterkruste auf Polenta Cherry-Tomaten aus dem Ofen (Dorsch = Wildfang, Nordostatlantik)	Pouletbrust "Lombardei" mit Marsala, Sherry und Champignons Rosmarin-Bratkartoffeln (Poulet = CH)	Zarte Kalbsschnitzel an feiner Grappa-Sauce Safran-Teigwaren Blumenkohl	Fischfilet in Rosmarin- Parmesan-Kruste auf feinem Orangen-Rotwein- Risotto (Fisch = Zander, Wildfang, Kasachstan)	Lammkoteletts orientalisch mit Feigen auf Gemüse- Fregola-Sarda mit Rüebli, Fenchel, Peperoni und Kichererbsen (Fregola = kleine Sardische Teigwaren)	Penne Arrabiata mit Speck und Chili Teigwaren an pikanter Speck-Tomatensauce Parmesan	Ofenlachs mit Zitrone auf Süsskartoffeln und Blatt- spinat an crèmiger Sauce (Lachs = Wildfang, Atlantik)
Dessert	Feine Kirschschnitte	Kaffeecrème garniert	Joghurt-Quark-Crème mit Apfel und Zimt	Caramelköpfli garniert	Exotischer Fruchtsalat mit Vanille-Orangenlikörsauce	Schwedenschnitte	Marroni Mousse garniert mit Marroni-Topping
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Französische Omelette gefüllt mit Gemüse- ragout an sämiger Sauce Tagessalat	Ostschweizer Käse-Teller garniert mit Trauben dazu servieren wir feines Birnenbrot	Knackiger Herbst-Salat- Teller dazu servieren wir heisse Schinkengipfel	Fotzelschnitten mit Zimt und Zucker auf Zwetschgenkompott	Echter Berner Wurstsalat Cervelat mit Alpkkäse, Rettich und Rüeblistreifen an feiner Haussauce Ruchbrot	Silser-Brötli gefüllt mit saftigem Bauern- schinken garniert mit Ei,Tomate und Essiggurke	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Salami-Teller dazu servieren wir ein Landbrötli aus Graham- und Ruchmehl