



Woche: 43	Montag 19.	Dienstag 20.	Mittwoch 21.	Donnerstag 22.	Freitag 23.	Samstag 24.	Sonntag 25.
Crèmesuppe	Garburesuppe	Zwiebelcrèmesuppe	Peterlicrèmesuppe	Basler Mehlsuppe	Broccolicrèmesuppe	Herbstliche-Gemüse-crèmesuppe	Weissweinsüpli
Bouillon	Safran - Bouillon mit Einlage	Klare Selleriesuppe mit Brunoise	Bouillon mit Eierfäden	Gemüsebouillon mit Rüebli	Bouillon mit Backperlen	Gemüsebouillon mit Lauchstreifen	Bouillon mit Ribeli
Tagessalat	Herbst-Blattsalate mit marinierten Blaubeeren	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Bunter Salat mit Rüebli, Mais und Zwiebeln	Griechischer Bohnensalat mit Feta	Gurkensalat mit süssem Senfdressing	Bunter Pak-Choi-Salat	Nüsslisalat mit Croûtons
Mittagessen	Gebratener Fleischkäse an einer würzigen Senfsauce, serviert mit Pommes rissolées glasierter Krautstiel	Schweins-Zwiebel-Gulasch an feiner Sauce mit Bier dazu servieren wir Butter Spätzli, Erbsli & Rüebli	Pouletbrust „Lombardei“ mit Marsala, Gemüse und Champignons und Rosmarin-Bratkartoffeln Gemüse garnitur (Poulet = CH)	Appenzeller Siedwurst Chässpätzli mit frittierten Zwiebeln & Apfelmus	Gebratenes Saibling-Filet an Whiskysauce serviert mit Trockenreis und sämiger Blattspinat (Saibling = Aquakultur/EU)	Ossobuco cremolata dazu servieren wir Crème-Polenta & Romanesco (Ossobuco = Kalbshaxe)	Hirschpfeffer mit Cranberry verfeinert mit Porto dazu gibt es Marroni-Risotto und Ofen-Kürbisgemüse (Hirsch = freie Wildbahn/EU)
Mittagessen Vegetarisch	Französische Omelette gefüllt mit Gemüse-ragout an sämiger Sauce Tagessalat	Crémige Blumenkohl-Polenta mit gemischten Pilzen und Parmesan	Gemüselasagne mit Herbstgemüse mit Bechamel und Käse überbacken	Pikantes Süsskartoffel-Gulasch mit Tomaten, Lauch, Rüebli, Linsen und Ajvar, dazu servieren wir Knoblauchbrot	Vegetarische Quiche Lorraine mit Lauch und würzigem Crème fraîche-Guss (Quiche = Fladen oder Wähe)	Bunter Kürbis-Risotto mit Rosenkohl und gehackten Baumnüssen	Hausgemachte Servietten-Knödel mit würzigen Pilz-Ragout verfeinert mit Rahm und Crème fraîche
Mittagessen aus aller Welt	Gratinierter Dorsch mit Kräuterkruste auf Polenta mit Cherry-Tomaten aus dem Ofen (Dorsch = Wildfang/Nordostatlantik)	Geflügelleber mit Lauch und Rohschinken dazu servieren wir Tomatenrisotto mit Oregano und Parmesan (Poulet = CH)	Zarte Schweinsschnitzel an feiner Grappa-Sauce serviert mit Safran-Teigwaren und Blumenkohl	Fischfilet in Rosmarin-Parmesan-Kruste auf feinem Orangen-Rotwein-Risotto (Fisch = Zander, Wildfang/Kachastan)	Orientalischer Eintopf mit Poulet, Gemüse und getrockneten Feigen dazu servieren wir Couscous (Poulet = CH)	Spaghetti Carbonara sämige Rahmsauce mit Schinken und Speck Parmesan	Ofenlachs mit Zitrone auf Süsskartoffeln und Blattspinat an cremiger Sauce (Lachs = Wildfang/Atlantik)
Dessert	Glace	Feine Kirschnitten	Joghurt-Quark-Crème mit Apfel und Zimt	Fruchtmousse mit Rahm	Herbstlicher Fruchtsalat verfeinert mit "Güggs"	Caramelköpfl garniert	Schwarzwälder-Dessert im Gläsl
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Glarner Ziger Hörnli an würziger Zigersauce Tagessalat	Silser-Brötli gefüllt saftigem Bauernschinken garniert mit Ei, Tomate und Essiggurke	Echter Berner Wurstsalat Cervelat mit Alpkäse, Rettich und Rüeblistreifen an feiner Haussauce Ruchbrot	Knackiger Herbst-Salat-Teller dazu servieren wir heisse Käseküchlein	Süsser Znacht Fotzelschnitten mit Zimt und Zucker auf Früchtekompott	Café complet mit Butter, Konfi und kleinem Salami-Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli	Ostschweizer Käse-Teller garniert mit Trauben dazu servieren wir feines Birnenbrot