

Woche: 44	Montag 28.	Dienstag 29.	Mittwoch 30.	Donnerstag 31.	Freitag 01.	Samstag 02.	Sonntag 03.
<b>Crèmesuppe</b>	Gemüsecrèmesuppe	Pastinakencrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Garburesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
<b>Bouillon</b>	Geflügelbouillon mit Einlage	Vegi-Minestrone	Klare Zwiebelsuppe	Gemüsebouillon mit Brunoise	Geröstete Griesssuppe mit Gemüse	Bouillon mit Flädli	Tomatierte Bouillon mit Brunoise
<b>Tagessalat</b>	Weisskohlsalat mit Birne und Orange	Verschiedene Blattsalate	Mediterraner Kichererbsen-Salat	Randensalat mit Apfel	Maissalat mit Gurken und Blaubeeren	Tomaten-Birnensalat mit Knoblauch	Nüsslisalat "Mimosa"
<b>Mittagessen</b>	Glasierter Rindfleischvogel nach Hausfrauenart Tessiner Polenta Blumenkohl	Kleine Blut- und Leberwurst Salzkartoffeln Sauerkraut	Kaninchen-Rollbraten an pikanter Sauce Tomaten-Pilav-Reis Broccoli <small>(Kaninchen = CH)</small>	Pouletschenkel aus dem Ofen mit Rosmarinsauce Kartoffel Kroketten Sautierte Zucchini <small>(Poulet = CH)</small>	Kräuter-Ofenlachs auf Kartoffel-Gnocchi mit Spinat und Peperonistreifen an sämiger Rahmsauce <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Geschnetzeltes Schweinefleisch an Pfefferrahm Teigwaren Glasierte Rüepli	Suurer Mocken* an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut <small>(* Rindssauerbraten)</small>
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Marokkanischer Couscous mit Safran, Kürbis, Zucchini und orientalische Gewürze	<b>Berner-Böle-Fladen</b> Kuchenteig belegt mit Zwiebeln und würzigem Käse und Rahmguss	Kohlrabi-Piccata auf Kerbel-Polenta mit Mascarpone vefeinert Glasierte Rüepli	Appenzeller-Käsehörnli mit Röstzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus	Vegi-Geschnetzeltes nach Zürcher Art Pommes risollées Buntes Mischgemüse	Feiner Kastanien-Risotto mit Kräuter und Pilzen verfeinert mit Rahm und geriebenem Käse	Crêpe gefüllt mit feinem Herbstgemüse-Ragout an sämiger Sauce
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Würziges Lachs-Tomaten-Curry Dazu servieren wir Pilav-Reis <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Pikante Asia-Nudeln mit Gemüse und Pouletstreifen aus dem Wok <small>(Poulet = CH)</small>	Kalbsleber nach provenzalischer Art (Leberschnitte mit Zwiebeln und Kräuter) Pommes frites	Gebratene Dorschwürfel in rassiger Harissa-Sauce mit Zwiebel, Honig, Zimt und Cranberrys Couscous <small>(Dorsch = Wildfang, Nordostatlantik)</small>	Feiner Kürbis-Risotto mit Parmaschinken und Parmesan, garniert mit Pinienkernen und gebratenem Salbei	Mediterrane Hacksteaks mit Zucchettikruste überbacken auf rassiger Sauce dazu servieren wir kleine Bratkartoffeln	Mediterran paniertes Pangasiusfilet mit Broccoli-Tagliatelle <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>
<b>Dessert</b>	Vanillecrème mit Rahm	Luftiger Zwetschgen-Blechkuchen	Kaki-Persimon-Salat	Caramelköpfl mit Rahm	Ice Cake Cassata	Apfel-Crumble im Glas <small>Joghurt-Mascarpone Crème</small>	Feine Kirschschnitte
<b>Abendessen oder</b> <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	<b>Penne all'arrabbiata</b> Teigwaren an rassiger Tomatensauce dazu servieren wir Parmesan Saisonsalat	<b>Würziger Lumpensalat</b> mit Fleischkäse, Alpkäse, Tomate, Gurke an Haussauce Ruchbrot	<b>Bunter Herbstsalatteller</b> dazu servieren wir knusperige Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	Apfelküchlein mit Zimt/Zucker und Vanillesauce	Deftige Hafersuppe mit Gemüse und Wursträdli	<b>Heiligkreuz Teller</b> Landrauchschinken, Coppa, Mostbröckli fein garniert Ruchbrot	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und "Peters-Rahmkäse" dazu servieren wir ein feines Brötli <small>Mooser-Chäsi GmbH   Peter Egger</small>