

Woche: 46	Montag 11.	Dienstag 12.	Mittwoch 13.	Donnerstag 14.	Freitag 15.	Samstag 16.	Sonntag 17.
<b>Crèmesuppe</b>	Wintergemüsecrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Geflügelcrèmesuppe	Peperonicrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
<b>Bouillon</b>	Kräuterbouillon mit Ei	Klare Hausfrauensuppe	Gemüsebouillon mit kleinen Teigwaren	Bouillon mit bunten Gemüsestreifen	Tomatierte Bouillon mit Sternli, Brunoise	Klare Gemüsesuppe	Bouillon mit Backperlen
<b>Tagessalat</b>	Randesalat mit Meerrettichcrème	Bunter Saisonsalat	Mais-Peperoni-Stangensellerie-Salat	Kohlrabisalat mit Apfel und Rüebl	Asiatischer Gurkensalat mit Sesam	Kleiner gemischter Salat	Bunter Mischsalat
<b>Mittagessen</b>	Zartes Rippli Peterli-Kartoffeln Mildes Apfel-Sauerkraut <small>(Rippli = Schweinefleisch)</small>	<b>Pojarskisteak</b> Paprika-Rahmsauce Krawättli-Teigwaren Grüne Bohnen <small>(Pojarski = Kalbshackfleisch)</small>	Schweins-Zwiebel-Gulasch mit Bier und Kümmel Kartoffelstock Zweifarbige Rüebl	Ossobuco Gremolata Tessiner-Polenta Broccoli mit brauner Butter <small>(Ossobuco = Kalbshaxe)</small>	Gebratenes Zanderfilet auf Erbsen-Safran-Sauce dazu servieren wir Trockenreis <small>(Zanderfilet = Wildfang, Kasachstan)</small>	<b>Spaghetti-Plausch:</b> Tomatensauce Bolognesesauce Carbonarasauce Geriebener Käse	Rehpfeffer Jägerart Butter-Spätzli Geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni <small>(Rehpfeffer = Freie Wildbahn, EU)</small>
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Überbackener Fenchel auf mediterranen Tomaten dazu servieren wir Safran-Risotto	<b>Kartoffel-Pizza</b> Hefeteig belegt mit Mascarpone, Oliven, Kartoffeln und Zwiebeln	Pasta mit würzigem hausgemachten Kürbispesto garniert mit gerösteten Baumüssen und Kürbiskernen	<b>Nasi Goreng</b> gebratener Reis mit Gemüse, Sojasauce und Ei <small>(Reisgericht aus Indonesien)</small>	<b>Kürbis-Lauch-Wähe</b> mit Käse und würzigem Rahm-Crème-fraîch-Guss	Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse auf buntem knackigen Gemüsebeet	Gefüllte Zwiebeln mit Senfruste auf Kräutersauce Pommes rissolées
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Zitronen-Rindsragout mit Rüebl und Pastinaken dazu servieren wir Bramata-Polenta	Bunte Fisch-Gemüse-Pfanne mit Cocco-Bohnen, Mais, Pilze an sämiger Sauce Trocken-Reis <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	<b>Italienische Hackfleisch-Torte</b> Blätterteig, Blattspinat gehacktes Rindfleisch und Gorgonzola <small>(Hackfleisch = Rindfleisch)</small>	<b>Toscana Lachs</b> an cremiger Sauce mit Cherry Tomaten und Blattspinat Kräuter-Nüdeli <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Gnocchi-Pfanne mit Hackfleisch und Rahm garniert mit Gemüse-Stroh und frittierte Kräuter <small>(Hackfleisch = Rindfleisch)</small>	Zartes Lamragout mit caramelisierten Zwiebeln dazu servieren wir Couscous <small>(Lamm = CH, EU)</small>	Pasta mit Crevetten an Zitronen-Estragon-Sauce Ofen-Kräuter-Cherry-Tomaten <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>
<b>Dessert</b>	Griechischer-Joghurt mit Honig u. Beeren	Ovomaltine-Mousse	Hausgemachter Tiroler-Cake	Chocamo-Glacé-Stange	Aprikosenkompott mit Rahm	Waldfruchtschnitte	Vermicelles mit Rahm
<b>Abendessen oder</b>  <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	<b>Würzige Käseschnitte</b> wie aus der Militärküche Tagessalat	Heisse Wienerli mit Senf Kartoffelsalat	<b>Trio-Salamiteller</b> drei verschiedene Sorten Salami garniert Bürli <small>(Salami, Pfeffersalami und Camembertsalami)</small>	Luftiger Kaiserschmarrn Zwetschgen-Kompott	<b>Spaghetti "Napoli"</b> hausgemachte Tomatensauce mit Basilikum, Parmesan Saisonsalat	Weggli gefüllt mit Fleischkäse garniert mit Tomate, Gurke und Ei	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und weichen Bauernschüblig dazu servieren wir eine Kaisersemmel