

Woche: 46	Montag 11.	Dienstag 12.	Mittwoch 13.	Donnerstag 14.	Freitag 15.	Samstag 16.	Sonntag 17.
Crèmesuppe	Wintergemüsecrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Geflügelcrèmesuppe	Peperonicrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
Bouillon	Kräuterbouillon mit Ei	Klare Hausfrauensuppe	Gemüsebouillon mit kleinen Teigwaren	Bouillon mit bunten Gemüsestreifen	Tomatierte Bouillon mit Sternli, Brunoise	Klare Gemüsesuppe	Bouillon mit Backperlen
Tagessalat	Randesalat mit Meerrettichcrème	Bunter Saisonsalat	Mais-Peperoni-Stangensellerie-Salat	Kohlrabisalat mit Apfel und Rüebl	Asiatischer Gurkensalat mit Sesam	Kleiner gemischter Salat	Bunter Mischsalat
Mittagessen	Zartes Rippli Peterli-Kartoffeln Mildes Apfel-Sauerkraut <small>(Rippli = Schweinefleisch)</small>	Pojarskisteak 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>	Spaghetti-Plausch: Tomatensauce Bolognesesauce Carbonarasauce Geriebener Käse	Rehpfeffer Jägerart Butter-Spätzli Geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni <small>(Rehpfeffer = Freie Wildbahn, EU)</small>
Mittagessen Vegetarisch	Überbackener Fenchel auf mediterranen Tomaten dazu servieren wir Safran-Risotto	Kartoffel-Pizza Hefeteig belegt mit Mascarpone, Oliven, Kartoffeln und Zwiebeln	Pasta mit würzigem hausgemachten Kürbispesto garniert mit gerösteten Baumüssen und Kürbiskernen	Nasi Goreng gebratener Reis mit Gemüse, Sojasauce und Ei <small>(Reisgericht aus Indonesien)</small>	Kürbis-Lauch-Wähe mit Käse und würzigem Rahm-Crème-fraîch-Guss	Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse auf buntem knackigen Gemüsebeet	Gefüllte Zwiebeln mit Senfruste auf Kräutersauce Pommes rissolées
Mittagessen aus aller Welt	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>	Italienische Hackfleisch-Torte Blätterteig, Blattspinat gehacktes Rindfleisch und Gorgonzola <small>(Hackfleisch = Rindfleisch)</small>	Toscana Lachs 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>
Dessert	Griechischer-Joghurt mit Honig u. Beeren	Ovomaltine-Mousse	Hausgemachter Tiroler-Cake	Chocamo-Glacé-Stange	Aprikosenkompott mit Rahm	Waldfruchtschnitte	Vermicelles mit Rahm
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Würzige Käseschnitte wie aus der Militärküche Tagessalat	Heisse Wienerli mit Senf Kartoffelsalat	Trio-Salamiteller drei verschiedene Sorten Salami garniert Bürli <small>(Salami, Pfeffersalami und Camembertsalami)</small>	Luftiger Kaiserschmarrn Zwetschgen-Kompott	Spaghetti "Napoli" hausgemachte Tomatensauce mit Basilikum, Parmesan Saisonsalat	Weggli gefüllt mit Fleischkäse garniert mit Tomate, Gurke und Ei	Café Complet: mit Butter, Konfi und weichen Bauernschüblig dazu servieren wir eine Kaisersemmel