

Woche: 46	Montag 10.	Dienstag 11.	Mittwoch 12.	Donnerstag 13.	Freitag 14.	Samstag 15.	Sonntag 16.
Crèmesuppe	Wintergemüse-Crème-Suppe	Tomatencrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Geflügelcrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe
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	Bunter Eisbergsalat mit Kresse-Sauce	Blumenkohlsalat mit Peperoni und Zucchini	Saison-Blattsalate mit knusper Garnitur	Kohlrabisalat mit Apfel und Rüebli	Gurken-Estragon Salat	Linsen-Couscous-Salat mit Tomate u. Stangensellerie	Bunter Herbstblattsalat mit gebratenen Pilzen
Mittagessen	Zartes Rippli Peterli-Kartoffeln Mildes Apfel-Sauer-Kraut (Rippli = Schweinefleisch)	Pojarskisteak Paprika-Rahmsauce Teigwaren Grüne Bohnen (Pojarski = Kalbshackfleisch)	Schweinsragout mit Birnen an pikanter Sauce Kartoffelstock Vichy-Karotten	Ossobuco Gremolata Tessiner-Polenta Broccoli mit brauner Butter (Ossobuco = Kalbshaxe)	Gebratenes Zanderfilet auf Erbsen-Safran-Sauce dazu servieren wir Trockenreis (Zanderfilet = Wildfang, Kasachstan)	Spaghetti-Plausch: Tomatensauce Bolognesesauce Carbonarasauce Griebener Käse	Rehpf Pfeffer Jägerart Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni (Rehpf Pfeffer = Freie Wildbahn, EU)
Mittagessen Vegetarisch	Überbackener Fenchel auf mediterranen Tomaten dazu servieren wir Safran-Risotto	Kürbis-Lauch-Wähe mit Käse und würzigem Rahm-Crème-fraîche-Guss	Pasta mit würzigem hausgemachten Kürbis-Pesto garniert mit gerösteten Baumnüssen und Kürbiskernen	Nasi Goreng gebratener Reis mit Gemüse, Sojasauce und Ei (Reisgericht aus Indonesien)	Gefüllte Zwiebeln mit Senfkruste auf Kräutersauce Pommes rissollées	Feine Käseknödel auf gebratenen Kürbiswürfel mit Salbeibutter	Rüebli-Sellerie-Nudeln an Crème fraîche-Sauce mit Kresse-Mandel-Gremolata
Mittagessen aus aller Welt	Zartes Lammragout mit caramelisierten Zwiebeln dazu servieren wir Couscous (Lamm = CH, EU)	Bunte Fisch-Gemüse-Pfanne mit Cocco-Bohnen Mais und Pilze an sämiger Sauce Trocken-Reis (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Geräuchte Rindszunge an Madeirasauce Würzige Bramata-Polenta Sämiges Lauchgemüse	Toscana Lachs an cremiger Sauce mit Cherry Tomaten und Blattspinat Kräuter-Nüdeli (Lachs = Wildfang, Atlantik)	Gnocchi-Pfanne mit Hackfleisch und Rahm garniert mit Gemüse-Stroh und frittierte Kräuter (Hackfleisch = Rindfleisch)	Chicken Wings mit Honig und Paprika Country Cuts Siciliana Knackige Zuckerschoten (Poulet = CH)	Dorsch mit Currybutter auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)
Dessert	Griechischer-Joghurt mit Honig u. Beeren	Berliner	Baileys Crème mit feinem Florentiner-Crunch	Chocamo-Glacé-Stange	Aprikosenkompott mit Rahm	Espresso-Macchiato-Mousse garniert	Vermicelles mit Rahm
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Steinpilz-Tortelloni an sämiger Weisswein-Sauce Tagessalat	Heisse Wienerli mit Senf Kartoffelsalat	Trio-Salamiteller drei verschiedene Sorten Salami garniert Bürli (Salami, Pfeffersalami und Camembertsalami)	Luftiger Kaiserschmarrn Zwetschgen-Kompott	Würzige Käseschnitte wie aus der Militärküche Tagessalat	Weggli gefüllt mit Fleischkäse garniert mit Tomate, Gurke und Ei	Café Complet: mit Butter, Konfi und weichem Bauernschüblig dazu servieren wir eine Kaisersemmel