

| 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 Zucchetti | Saison-Blattsalate mit knusper Garnitur | Kohlrabisalat mit Apfel und Rüebli | Gurken-Estragon Salat | Linsen-Couscous-Salat mit Tomate u. Stangensellerie | Bunter Hebstblattsalat mit gebratenen Pilzen |
| Mittagessen | Zartes Rippli Peterli-Kartoffeln Mildes Apfel-Sauer-Kraut (Rippli = Schweinefleisch) | Pojarskisteak Paprika-Rahmsauce Teigwaren Grüne Bohnen (Pojarsi = 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 Carbonarasaucce Geriebener Käse | Rehpfeffer Jägerart Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni (Rehpfeffer = 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 Käseködel 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) | Geräucherte Rindszunge an Madeirasauce Würzige Bramata-Polenta Sämiges Lauchgemüse | Toscana Lachs an crèmeiger 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, Nordostatlantik) |
| 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 Kaisersemme |