

Menuplan vom 20. November bis 26. November 2023

Woche: 47	Montag 20.	Dienstag 21.	Mittwoch 22.	Donnerstag 23.	Freitag 24.	Samstag 25.	Sonntag 26.
Crèmesuppe	Hafercrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Kalbfleischcème- suppe	Brotsuppe	Garburesuppe	Reiscrèmesuppe mit Curry
Bouillon	Gemüsebouillon mit Brunoise und Sternli	Klare Zwiebelsuppe	Vegi-Minestrone	Tomatierte Bouillon mit Selleriestreifen	Klare Gemüsesuppe mit Einlage	Kräuterbouillon mit bunter Einlage	Bouillon mit Sherry und Flädli
Tagessalat	Zucchettisalat mit Apfel	Saison-Salat-Bouquet	Tomaten-Birnensalat mit Knoblauch	Tagessalat	Weisskohlsalat mit Rüebli "Orientalisch"	Bunter Saisonsalat	Nüsslisalat mit würzigen Croûtons
Mittagessen	Äplermaccaroni mit Schinken u. Kartoffel- würfeli an würziger Käsesauce, Zwiebeln Apfelmus	Geschn. Rindfleisch mit Eierschwämmli und feiner Sauce Kartoffelstock Grüne Bohnen	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Brätkügeli an Pilzrahmsauce Erbsli und Rüebli	Riz Casimir geschn. Poulet an rassiger Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur (Poulet = CH)	Egli-Knusperli mit feiner Tartar-Sauce Salzkartoffen Blattspinat (Egli Wildfang / Europa)	Ungarisches Rinds- gulasch Crème Polenta Broccoli	Arista = Toskanischer Schweinsbraten an feiner Kräutersauce Pommes Duchesse Kohlräbli mit Butter
Mittagessen Vegetarisch	Gebackene Süss- Kartoffeln mit Pilzen und Kräuter- quark Mischgemüse	Hausgemachte Tomatenjalousie auf würzigem klein- geschnittenem Ratatouille	Sämiger Marroni- Risotto mit Weissein, Salbei und Rosmarin verfeinert mit Rahm und geriebenem Käse	Marokkanisches Sieben-Gemüse- Ragout an rassiger Sauce Couscous	Kürbis-Appenzeller- käse-Wähe mit würzigem Ingwer- Rahmguss	Winter Schupfnudel- Pfanne mit Rosen- kohl, Marroni an feiner Preiselbeer- Sauce	Überbackene Polenta-Taler mit Birnen und Gorgonzola auf sämiger Sauce Kräuter-Cherry-Tomaten
Mittagessen aus aller Welt	Poulet-Spiess an Tomatenrahm Pilav-Reis Blattspinat (Poulet = CH)	Scharfe Crevetten- Pasta mit Avocado- Pesto (Crevetten = Zucht, Vietnam)	Mediterraner Hack- fleischtopf mit Zucchetti, Pilzen, Mais und Hörnli (Hackfleisch = Rindfleisch)	Zanderfilet mit Kräuter- haube dazu servieren wir feinen Randen- Kartoffelstock (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Mediterranischer Schweinefleisch- Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln serviert im Töpfchen	Rosa gebratenes Lamm- Kotelett mit Kräuter- butter Pommes frites Grill-Tomate (Lamm = CH, EU, NZL)	Dorsch auf Prosecco- Sauce und Rohschinken dazu servieren wir Safran-Risotto und Blattspinat (Dorsch= Nordatlantik / Wildfang)
Dessert	Crèmerolle	Mandel-Bienenstich- schnitte	Bananen-Mandarinen- Salat mit Eierlikör	Himbeer-Quark- Crème mit Meringue	Saison-Fruchtsalat mit Maraschino	Caramelköpfl mit Rahm	Glacéstange Zimt mit Zwetschgen
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Palatschini mit Käse- Lauch-Speck auf feiner Lauchsauce Tagessalat (Palatschini = kleine gefüllte Pfannkuchen)	Würziger Wurstsalat mit Gurken, Tomaten, und Eiwürfeli an rassiger Haussauce Ruchbrot	Spaghetti "Napoli" hausgemachte Tomatensauce mit Basilikum, Parmesan Saisonsalat	Hausgemachtes Winter-Birchermüesli dazu servieren wir süsse Maisbrötchen	Käseküchlein aus dem Ofen Tagessalat	Trio-Salamiteller drei verschiedene Sorten Salami garniert Bürli (Salami, Pfeffersalami und Camembertsalami)	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Fleischkäseteller dazu servieren wir ein Landbrötli aus Graham und Ruchmehl