



Woche: 47	Montag 17.	Dienstag 18.	Mittwoch 19.	Donnerstag 20.	Freitag 21.	Samstag 22.	Sonntag 23.
<b>Crèmesuppe</b>	Hafercrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Brotsuppe	Garburesuppe	Marroni-Kartoffelcrème- suppe
<b>Bouillon</b>	Gemüsebouillon mit Brunoise und Sternli	Klare Zwiebelsuppe	Vegi-Minestrone	Tomatierte Bouillon mit Selleriestreifen	Klare Gemüsesuppe mit Einlage	Kräuterbouillon mit bunter Einlage	Flädli-Suppe
<b>Tagessalat</b>	Mediterraner Weisskohl-Fenchel-Salat	Saisonale Blattsalate mit Salsa Criolla	Asiatischer Salat mit Chinakohl und Sesam	Randensalat mit Orange	Andalusischer Rüebli-Salat	Bunter Saisonsalat	Griechischer Bohnensalat
<b>Mittagessen</b>	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Grüne Bohnen	Zarter Kalbsbraten an Cognac-Rahmsauce Teigwaren Glasierte Rüebli	<b>Riz Casimir</b> geschn. Poulet an rassiger Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur (Poulet = CH)	Siedfleisch mit feiner Apfel-Meerrettich-Sauce Bouillon-Kartoffeln Sämiges Lauchgemüse (Siedfleisch = Rindfleisch)	<b>Mediterrane Tomaten-Fisch-Pasta</b> Ofen-Dorschfilet auf Müscheli an rassiger Tomatensauce (Dorsch = Wildfang, Kasachstan)	Zartes Wiener Kalbs-Rahmgulasch Crème-Polenta Sautierte Zucchetti	Cordon bleu mit Zitronenschnitz garniert Pommes frites Broccoli (Cordon bleu = Schweinefleisch)
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Marokkanisches Sieben-Gemüse-Ragout an rassiger Sauce Couscous	Sämiger Marroni-Risotto mit Weissein, Salbei und Rosmarin verfeinert mit Rahm und geriebenem Käse	Überbackene Hörnli-Tomaten auf sämiger Kräutersauce Broccoli	Omuraisu - Japanisches Reis-Omelette mit feinem Gemüse	Champignon-Lauch-Marroni-Währe mit würzigem Rahm-Quark-Guss	<b>Pasta con crema di peperoni</b> - Teigwaren an pikanter Peperonisauce mit geriebenem Käse	Überbackene Polenta-Taler mit Birnen und Gorgonzola auf sämiger Sauce Kräuter-Cherry-Tomaten
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Mediterraner Hackfleischtopf mit Pilzen Zucchetti, Mais und Hörnli (Hackfleisch = Rindfleisch)	Zanderfilet mit Käsekruste auf feinem Wirz Kleine Bratkartoffeln (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Zarte Entenbrust auf Artischockensauce Bramata-Polenta Sautierte Zucchetti (Ente = Zucht, Ungarn)	Linsen-Couscous-Eintopf mit Rüebli, Lauch, Kokosnussmilch dazu Pangasius und Riesencrevetten (Pangasius, Crevetten = Zucht, Vietnam)	Schweinsschnitzel an Calvados-Apfelsauce Wild-Reis Mix Blattspinat	Feine Fischküchlein mit würzigen Gurkendip Kartoffel-Wedges Broccoli (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Rehragout mit Lebkuchen-Aprikosen Gebratene Schupfnudeln Rosenkohl
<b>Dessert</b>	Vanilleglacé mit Schoggisauce und Rahm	Marroni-Birnen-Dessert mit Mascarpone im Glas	Zwetschgen-Jalousie mit Zimt-Rahm	Himbeermousse fein garniert	Bananen-Mandarine Salat mit Eierlikör	Pfirsichkompott mit Vanillerahm	Vermicelles mit Rahm
<b>Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte</b>	<b>Pizza Prosciutto</b> Brotteig belegt mit feiner Tomatensauce, Schinken, Pilze und Mozzarella Tagessalat	<b>Bunter Nizza-Salat</b> mit Thon und feiner Haussauce Ruchbrot	<b>Penne "Mama Hilde"</b> Tomaten-Rahmsauce Saisonsalat	Hausgemachtes Winter-Bichermüesli dazu servieren wir süsse Maisbrötchen	Käseküchlein aus dem Ofen Tagessalat	<b>Jausenteller garniert</b> Gekochter Kräuterspeck, Bauernschinken, feiner Alpkäse Ruchbrot	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Lyoner-Teller dazu servieren wir ein Landbrötli aus Graham und Ruchmehl