

Woche: 48	Montag 28.	Dienstag 29.	Mittwoch 30.	Donnerstag 01.	Freitag 02.	Samstag 03.	Sonntag 04.
Crèmesuppe	Gelberbsensuppe	Pilzcrèmesuppe	Gartenkräutercrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Linsencrèmesuppe mit Rahm	Blumenkohlcrèmesuppe
Bouillon	Klare Wintergemüse-suppe	Gemüsebouillon mit Brunoise und Ribeli	Geflügelbouillon mit Backperlen	Kräuterbouillon mit Ei	Tomatierte Bouillon mit Lauchstreifen	Klare Zwiebelsuppe	Zitronengras-Bouillon mit Fideli und Koriander
Tagessalat	Orientalischer Rüebli-salat mit Apfel	Roher Kürbis-Fenchel-Salat	Endiviensalat mit Ei	Tagessalat	Randensalat	Australischer Kraut-salat	Duo Kopfsalat mit Sprossen
Mittagessen	Brätkügeli an feiner Jägersauce mit Speck und Champignons Teigwaren Grüne Bohnen	Schweinsvoren an würziger Kaffeesauce Kartoffelstock Schonkost-Gemüse	Kleine Blut- und Leberwurst Salzkartoffeln Mildes Sauerkraut	Rindssaftplätzli an kräftiger Biersauce Crème Polenta Kräuter Tomate	Sautiertes Claress-filet an Peterlibutter Limetten-Risotto Zucchetti mit Dörr-tomaten <small>(Claresse = Zucht / Holland)</small>	Spaghetti-Plausch: Tomatensauce Bolognesesauce Carbonarasauce Geriebener Käse	Geschn. Kalbsleber an Whiskysauce Butter-Rösti Glasierter Rosenkohl
Mittagessen Vegetarisch	Kürbis Püree mit glasierten Marroni auf Blattspinat	Rüebli-Käse-Fladen mit würzigem Rahm-Guss dazu servieren wir knackiges Gemüse	Omelette mit Kürbis-Pilz-Füllung an sämiger Rahm-sauce	Heiss aus dem Ofen Zwiebelgratin an würziger Broccoli-Sauce Kartoffelstock	Penne mit Fenchel und roten Zwiebel-streifen verfeinert mit Gorgonzola-Birnen-Rahm	Mexikanischer Gemüse Eintopf Zucchetti, Peperoni, Mais, Tomaten und Süsskartoffeln	Rassiges indisches Gemüsecurry verfeinert mit Kokosnussmilch und frischem Ingwer Parfümreis
Mittagessen aus aller Welt	Gebratener Lachs auf buntem Linsen-Kartoffel-Gemüse <small>(Lachs = Atlantik / Wildfang)</small>	Kalbsschnitzel nach Pizaiolo-Art mit Cherry-Tomaten, Kapern, Oliven Pasta	Chili con carne geschn. Rindfleisch mit Mais und roten Bohnen Trockenreis	Dorsch mit Parma-Schinken auf Prosecco-Sauce Lauch-Spaghetti mit Safran <small>(Dorsch = Wildfang / Nordatlantik)</small>	Wildhackbraten an feiner Pilzsauce Spätzli Broccoli <small>(Wildhackbraten = Schweine-, Rind-, Hirschfleisch / CH, EU)</small>	Pangasiusfilet mit Basilikumkruste auf Weissweinsauce mit Tomaten, Kapern, Oliven, Pilav-Reis <small>(Pangasius = Vietnam, Zucht)</small>	Rosa gebratene Lammkoteletts auf Broccoli-Couscous <small>(Lamm = CH, Europa)</small>
Dessert	Schoggicrème mit Birnenwürfeli	Himbeer-Roulade	Zwetschgenkompott mit Zimtrahm	Crema catalana	Zitronenquark mit Aprikosenpüree	Crèmeschnitte	Weisses und dunkles Schoggi-Mousse
Abendessen	Röstirollen knusprig aus dem Ofen Bunter Blumenkohl-salat	Kalter saftiger Bauernschinken garniert mit Spargel-spitzen Ruchbrot	Gefüllte Teigwaren "Mama Hilde" Saisonsalat	Apfelküchlein mit Zimt / Zucker und Vanillesauce	Heisser Cervelat aus dem Kessi mit Senf St.Galler Bürlü	Bunter Salatteller dazu servieren wir Schinkengipfel	Appenzeller-Teller Zartes Mostbröckli und würziger Appenzeller-käse fein garniert Ruchbrot