

# Menuplan vom 27. November bis 03. Dezember 2023

Woche: 48	Montag 27.	Dienstag 28.	Mittwoch 29.	Donnerstag 30.	Freitag 01.	Samstag 02.	Sonntag 03.
<b>Crèmesuppe</b>	Gelberbsensuppe	Pilzcrèmesuppe	Gartenkräutercrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer
<b>Bouillon</b>	Klare Wintergemüse-suppe	Gemüsebouillon mit Brunoise und Ribeli	Geflügelbouillon mit Backperlen	Kräuterbouillon mit Ei	Klare Zwiebelsuppe	Tomatierte Bouillon mit Lauchstreifen	Zitronengras-Bouillon mit Fideli und Koriander
<b>Tagessalat</b>	Orientalischer Rüebli-salat mit Apfel	Endiviensalat mit Ei	Gurken-Kiwi-Salat an Honig-Dressing	Tagessalat	Australischer Kraut-salat	Randensalat an feinem Himbeer-Dressing	Duo Kopfsalat mit Blätterteig-Fleuron
<b>Mittagessen</b>	Spaghetti mit rassiger Bolognesesauce dazu servieren wir geriebenen Käse	Schweinsvoressen nach Hausfrauen-Art Kartoffelstock Schonkost-Gemüse	Kleine Blut und Leberwurst Salzkartoffeln Mildes Sauerkraut	Rindssaftplätzli an kräftiger Biersauce Crème Polenta Blumenkohl	Sautiertes Claress-filet an Peterlibutter Limetten-Risotto Zucchetti mit Dörr-tomaten <small>(Claresse = Zucht, Holland)</small>	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Spätzli-Teigwaren Glasierte Rüebli	Geschn. Kalbsleber an Whiskysauce Butter-Rösti Glasierter Rosenkohl
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Kürbis Püree mit glasierten Marroni auf Blattspinat	Rüebli-Käse-Fladen mit würzigem Rahm-guss	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	<b>Mexikanischer Gemüseeintopf</b> Zucchetti, Peperoni, Mais, Tomaten und Süsskartoffeln	Rassiges indisches Gemüsecurry verfeinert mit Kokosnussmilch und frischem Ingwer Parfümreis
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Gebratener Lachs auf buntem Linsen-Kartoffel-Gemüse <small>(Lachs = Atlantik / Wildfang)</small>	Wildhackbraten an feiner Pilzsauce Spätzli Broccoli <small>(Wildhackbraten = Schweine-, Rind-, Hirschfleisch aus CH, EU)</small>	<b>Chili con carne</b> geschn. Rindfleisch mit Mais und roten Bohnen Trockenreis	Mediterraner Fisch-auflauf an rassiger Tomatensauce dazu servieren wir Farfalle <small>(Krawättli-Teigwaren)</small> <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	<b>Kalbsschnitzel nach Pizzaiolo-Art</b> mit Cherry-Tomaten, Kapern, Oliven Kleine Bratkartoffeln	Dorschrückenfilet mit Basilikumkruste auf Weissweinsauce mit Tomaten, Kapern, Oliven, Pilav-Reis <small>(Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)</small>	Rosa bebratene Lammkotletts auf Broccoli-Couscous <small>(Lamm = CH, NZL, Europa)</small>
<b>Dessert</b>	Schoggicrème mit Birnenwürfeli	Himbeer-Roulade	Zwetschgenkompott mit Zimtrahm	Crema catalana	Zitronenquark mit Aprikosenpüree	Crèmeschnitte	Weisses und dunkles Schoggi-Mousse
<b>Abendessen oder</b>  <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Röstirollen knusprig aus dem Ofen Tagesslat	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 dazu servieren wir ein Bürli	<b>Appenzeller-Teller</b> Zartes Mostbröckli und würziger Appenzeller-käse fein garniert Ruchbrot	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Aufschnitt-Teller dazu servieren wir einen Zopf-Knopf