

Woche: 48	Montag 25.	Dienstag 26.	Mittwoch 27.	Donnerstag 28.	Freitag 29.	Samstag 30.	Sonntag 01.
Crèmesuppe	Gelberbsensuppe	Pilzcrèmesuppe	Gartenkräutercrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer
Bouillon	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
Tagessalat	Bunter Blumenkohlsalat	Chicorée-Orangen-Salat mit Kresse	Endiviensalat mit Ei	Kürbissalat an Dressing mit Honig-Salz-Nüssen	Sellerie-Gurken-Salat mit Kräuter-Dressing	Randensalat an feinem Himbeer-Dressing	Duo Kopfsalat mit Blätterteig-Fleuron
Mittagessen	Spaghetti mit rassisger 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 Broccoli	Sautiertes Claress-filet an Peterlibutter Kleine Bratkartoffeln Zucchini mit Dörrtomaten <small>(Claresse = Zucht, Holland)</small>	Gescnetztes Kalbfleisch Zürcher-Art Butter-Nüdeli Glasierte Rüebli	Schweinsbraten mit Zwiebel-Kräuterkruste an pikanter Sauce Feiner Tomaten-Risotto mit Stangensellerie
Mittagessen Vegetarisch	Vegi-Bällchen an rassisger Tomatensauce Kartoffelstock Mischgemüse	Penne mit Fenchel und roten Zwiebelstreifen verfeinert mit Gorgonzola-Birnen-Rahm	Omelette mit Kürbis-Pilz-Füllung an sämiger Rahmsauce	Gebratene Schupfnudeln mit Federkohl und Marroni verfeinert mit Rahm	Zwiebel-Wirz-Wähe mit Emmentaler und garniert mit salzigem Florentiner-Käse-Crunch	Mexikanischer Gemüseeintopf Zucchini, 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 = Wildfang, Atlantik)</small>	Feiner Kürbis-Risotto mit Parmaschinken und Parmesan, garniert mit Pinienkernen und gebratenem Salbei	Chili con carne geschn. Rindfleisch mit Mais und roten Bohnen Trockenreis	Mediterraner Fischauflauf an rassisger Tomatensauce Dazu servieren wir Farfalle <small>(Krawättli-Teigwaren)</small> <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Gnocchi „Carbonara“ mit Schinken und Erbsen , Pilze an Rahmsauce und Käse überbacken	Dorschrückenfilet mit Basilikumkruste auf Weissweinsauce mit Tomaten, Kapern, Oliven, Pilav-Reis <small>(Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)</small>	Kalbsschnitzel nach Pizzailo-Art mit Cherry-Tomaten, Kapern, Oliven Kleine Bratkartoffeln
Dessert	Zitronenquark mit Aprikosenpüree	Schoggi-Roulade	Zwetschgenkompott mit Zimtrahm	Crema catalana	Berliner	Apfel-Zimt-Mousse	Tiramisu-Schnitte
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Röstrollen knusprig aus dem Ofen Tagessalat	Bunter Salatteller dazu servieren wir Wienerli im Teig	Saftiger Trutenschinken dazu servieren wir bunten Eiersalat Tessiner-Brot	Apfelküchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	Gefüllte Teigwaren "Mama Hilde" Saisonsalat	Heisser Cervelat aus dem Kessi mit Senf dazu servieren wir ein Bürlü	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Bündnerfleisch-Teller dazu servieren wir ein feines Dinkel-Brötli