

Woche: 48	Montag 24.	Dienstag 25.	Mittwoch 26.	Donnerstag 27.	Freitag 28.	Samstag 29.	Sonntag 30.
<b>Crèmesuppe</b>	Gelberbsensuppe	Pilzcrèmesuppe	Gartenkräutercrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Kürbis-Tomatencrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe
<b>Bouillon</b>	Klare Wintergemüse-suppe	Gemüsebouillon mit Brunoise und Ribeli	Geflügelbouillon mit Backperlen	Kräuterbouillon mit Wintergemüse	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Lauchstreifen	Bouillon Straciatella (mit Ei und Käse)
<b>Tagessalat</b>	Kürbissalat an Dressing mit Honig-Salz-Nüssen	Chicorée-Orangen-Salat mit Kresse	Endiviensalat mit Ei	Randen-Süsskartoffel-Salat	Sellerie-Gurken-Salat mit Kräuter-Dressing	Rüebli-salat mit Apfel	Duo Kopfsalat mit Blätterteig-Fleuron
<b>Mittagessen</b>	Spaghetti mit rassiger Bolognesesauce dazu servieren wir geriebenen Käse	Schweinsvoressen nach Hausfrauen-Art Bramata-Polenta Schonkost-Gemüse	Kleine Blut und Leberwurst Salzkartoffeln Mildes Sauerkraut	Kaninchenrollbraten mit Pilzrahmsauce Safran-Risotto Glasierte Zuckerschoten (Kaninchen = EU)	<b>Lachsfilet à la Kürbaise</b> Lachs mit Kürbiskruste auf Noilly-Prat-Sauce Gemüse-Nudeln (Lachs = Wildfang, Atlantik)	Zartes geschnetzeltes Rindfleisch "Stroganoff" Butter-Spätzli Buntes Winter Gemüse	Sonntags-Kalbsbraten mit Rotwein Kartoffelstock Grüne Bohnen
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Pilzpfanne Stroganoff mit Gurken-Häckerle dazu servieren wir zerdrückten Kartoffeln	Feiner Rosenkohl-Marroni-Auflauf aus dem Ofen dazu servieren wir Butter-Spätzli	Rassiges indisches Gemüsecurry verfeinert mit Kokosnussmilch und frischem Ingwer Parfümreis	Zwiebel-Wirz-Wähe mit Emmentaler und garniert mit salzigem Florentiner-Käse-Crunch	Zucchetti-Frittata mit Tomaten-Topping dazu servieren wir gebratene Rosmarin-Kartoffeln	<b>Mexikanischer Gemüse-eintopf</b> mit Zucchetti, Peperoni, Mais, Tomaten und Süsskartoffeln	Pasta mit Wirz, Haselnüssen und Parmesan-Thymian-Sauce
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Dorschrückenfilet mit Basilikumkruste auf Weissweinsauce mit Tomaten, Kapern, Oliven, Pilav-Reis (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)	<b>Kalbsschnitzel nach Pizzailo-Art</b> mit Cherry-Tomaten, Kapern, Oliven Kleine Bratkartoffeln	Marinierte Pouletstreifen im Schinkenmantel an pikanter Thymiansauce Crème-Polenta Glasierte Rüebli (Poulet = CH)	Forellen-Filet an Speck-Blattspinat-Rahmsauce mit geröstetem Sellerie aus dem Ofen (Forelle= IQF, Zucht, Europa)	<b>Gnocchi „Carbonara“</b> mit Schinken, Erbsen und Pilzen an Rahmsauce und Käse überbacken	Riesencrevetten auf feinen Tagliatelle mit Zucchetti-Zitronen-Rahm (Crevetten = Zucht, Vietnam)	Feiner Kürbis-Risotto mit Parmaschinken und Parmesan, garniert mit Pinienkernen und gebratenem Salbei
<b>Dessert</b>	Zitronenquark mit Aprikosenpüree	Verschieden Patisserie-Köstlichkeiten	Exotischer Fruchtsalat mit Zitronengrassirup	Praline-Mousse garniert	Crème-Rolle	Schokoladen-Mousse-Schnitte	Hausgemachtes Eiercognac-Parfait
<b>Abendessen oder</b>  Auswahl aus der Abenkarte	Röstirollen knusprig aus dem Ofen Tagessalat	Bunter Salatteller dazu servieren wir Wienerli im Teig	Saftiger Trutenschinken dazu servieren wir würzigen Eiersalat Tessiner-Brot	Apfelküchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	Feine Bündler-Gersten-Suppe	Heisser Cervelat aus dem Kessi mit Senf dazu servieren wir ein Bürli	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Bündnerfleisch-Teller dazu servieren ein Dinkel-Brötli