

Menuplan vom 04. Dezember bis 10. Dezember 2023

Woche: 49	Montag 04.	Dienstag 05.	Mittwoch 06.	Donnerstag 07.	Freitag 08.	Samstag 09.	Sonntag 10.
Crèmesuppe	Basler Mehlsuppe	Garburesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Kalbfleischcrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Reiscrèmesuppe mit Kurkuma	Weissweincrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Julienne	Vegi Minestrone	Tomatierte Bouillon mit bunter Einlage	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Klare Pilzsuppe	Bouillon mit Backperlen	Bouillon mit Basilikum und Tomatenwürfeli
Tagessalat	Mais-Gurken-Rettich-Salat mit Joghurt-Dressing	Blattsalate	Kohlräblisalat mit Apfel und Rüeblli	Saisonsalat	Randensalat mit Himbeer-Dressing	Gekochter Rüeblisalat mit Curry	Bunter Wintersalat mit Blaubeeren
Mittagessen	Rindsragout mit Würzelgemüse und Honig an würziger Sauce Teigwaren	Grosis Eintopf Kartoffel, Sellerie, Rüeblli, gelbe Rüben dazu servieren wir heisse Wienerli	Rindshamburger an rassiger BBQ-Sauce Pommes frites Blumenkohl	Sautiertes Schinken-Brätschnitzel auf leicht gebundenem Kräuterjus Gemüse-Risotto	Zander-Knusperli mit Tartar-Sauce Butter-Kartoffeln Blattspinat <small>(Zander = EU , Wildfang)</small>	Geschnetztes vom Wildschwein mit Eierschwämmli Crème-Polenta Sautierte Zucchetti <small>(Wildschwein = EU)</small>	Kalbsbraten an Lui's Haussauce Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut
Mittagessen Vegetarisch	Winterliche Gemüsewähe mit Marroni und Rosenkohl mit würzigem Guss Kräuter-Tomate	Sämiger Kürbis-Steinpilz-Risotto verfeinert mit Weisswein und geriebenem Käse	Glasnudel-Pfanne mit Pak Choi und Shiitake an würziger Soja-Sauce	Heiss aus dem Ofen Kartoffel-Gnocchi-Gratin mit Tomaten und Mascarpone Mischgemüse	Ofengemüse-Pasta Tagliatelle mit Kürbis, Rüeblli, Pastinaken an aromatischer Zitronensauce	Kartoffel-Pie Brotteig belegt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Brie und Rahmguss	Bunte Mais-Pizza belegt mit Saison-gemüse, Mozzarella im Ofen gebacken
Mittagessen aus aller Welt	Forellenfilet mit Mandelkruste auf Noilly-Prat-Sauce Gemüse-Pilaw-Reis <small>(Forellenfilet = IQF, Zucht) (Noilly-Prat = Wermut)</small>	Scharfer Poulet-Eintopf mit Fenchel und roten Zwiebeln Bramata-Polenta	Hirschbratwurst an Zwiebelsauce Spätzli Rosenkohl <small>(Hirschbratwurst = EU)</small>	Mediterranes Lachsfilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse begleitet mit feinen Kräuter-Kartoffeln <small>(Lachs = Atlantik / Wildfang)</small>	Geschn. Schweinefleisch "Orientalisch" Safran Reis Sautierte Zucchetti	Gebr. Glasnudeln mit Gemüse "Japchae" dazu servieren wir marinierte Riesencrevetten <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Katalanische Nudelpfanne: Tomaten, Kräuter, Schnitzelstreifen und Seranoschinken
Dessert	Meringue mit Rahm	Blaubeer-Muffin	Bananencreme	Berliner	Limetten-Mousse	Vanilleglacé mit Schoggisauce + Rahm	Erdbeerschnitte
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Jäger Toast Toastbrot mit Pilzen an rassiger Sauce Saisonsalat	Original Hütten-Pasta Maccaroni mit Rinds-hackfleisch, Speck und Champignons Tagessalat	Zum Samichlaus feiner Gritibänz mit Butter und Konfi Früchtequark	Hausgemachter Aprikosen- und Zwetschgenfladen	Spatz Rindfleisch-Gemüse-Suppe wie aus der Militärküche Bürli	Weggli gefüllt mit Fleischkäse garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Salami-Teller dazu servieren wir eine Kaiser-Semmel