

Woche: 49	Montag 02.	Dienstag 03.	Mittwoch 04.	Donnerstag 05.	Freitag 06.	Samstag 07.	Sonntag 08.
<b>Crèmesuppe</b>	Basler Mehlsuppe	Garburesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Kalbfleischcrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Wintergemüsecrèmesuppe	Weissweincrèmesuppe
<b>Bouillon</b>	Gemüsebouillon mit Julienne	Vegi Minestrone	Geröstete Griessuppe mit Brunoise	Tomatierte Bouillon mit bunter Einlage	Bouillon mit Backperlen	Bouillon mit kleinen Teigwaren und Gemüse	Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen
<b>Tagessalat</b>	Mediterraner Kichererbsensalat	Bunter Saisonblattsalat	Coleslaw-Salat <small>(Weisskabis-Rüebli Salat an Mayo-Dressing)</small>	Krachsalat mit Kräuter-Ei	Gurkensalat mit Dill	Italienische Blattsalate Tomaten u. Artischocken	Gekochter Rüebli-Selleriesalat
<b>Mittagessen</b>	Rindsvossen mit Wurzelgemüse und Honig an würziger Sauce Teigwaren Grüne Bohnen	Rindshamburger an rassisger BBQ-Sauce Pommes frites Erbsli und Rüebli	Saftige Poulet-Cordon-bleu Sämiger Tomatenrisotto Broccoli	<b>Grosis Eintopf</b> Kartoffel, Sellerie, Rüebli, gelbe Räben dazu servieren wir heisse Wienerli	Zander-Knuserli mit Tartar-Sauce Butter-Kartoffeln Blattspinat <small>(Zander = Wildfang, EU)</small>	Geschnetzeltes vom Wildschwein mit Eierschwämmli Crème-Polenta Sautierte Zucchetti <small>(Wildschwein = EU)</small>	Kalbsbraten an feiner Haussauce Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Sämiger Kürbis-Steinpilz-Risotto verfeinert mit Weisswein und geriebenem Käse	Glasnudel-Pfanne mit Pak Choi und Shiitake an würziger Sojasauce	Zucchetti-Küchlein auf Peperoni-Coulis Bratkartoffeln	<b>Ofengemüse-Pasta</b> Tagiatelle mit Kürbis Rüebli, Pastinaken an aromatischer Zitronensauce	Käse-Zwiebel-Quiche mit würzigem Guss dazu servieren wir ein feines Pilz-Topping <small>(Rezept aus Schweden)</small>	Basilikum-Rahm-Gnocchi mit Tomaten und mediterranen Kräuterbröseln	Bunte Mais-Pizza belegt mit Saison-gemüse, Mozzarella im Ofen gebacken
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Forellenfilet mit Mandelkruste auf Noilly-Prat-Sauce Gemüse-Pilaw-Reis <small>(Forellenfilet = Zucht, IQF) (Noilly-Prat = Wermut)</small>	Scharfer Poulet-Eintopf mit Fenchel und roten Zwiebeln Bramata-Polenta	Gebratene Crevetten auf Mango-Wirz-Gemüse dazu servieren wir gebratene Pasta <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	<b>Maurisches Lammragout</b> an würziger Sauce mit Knoblauch und Dörraprikosen Couscous	<b>Katalanische Nudel-Pfanne:</b> Tomaten, Kräuter, Schnitzelstreifen und Rohschinken	Mediterranes Lachsfilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse begleitet mit feinen Kräuter-Kartoffeln <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Kaninchenschenkel auf sämigem Herbst-Risotto mit Waldpilzen
<b>Dessert</b>	Caramelköppli mit Rahm	Blaubeer-Muffin	Bananencreme	Kaffee-Panna Cotta im Glas serviert	Meringues mit Rahm	Limettenmousse mit Rum-Ananas-Kompott	Kirschnitten
<b>Abendessen oder</b>  <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Jäger Toast Toastbrot mit Pilzen an rassisger Sauce Saisonsalat	<b>Italienischer Wurst-Käsesalat</b> mit Salami, Tomaten, Oliven, Gurken und Zwiebeln Bürli	<b>Original Hütten-Pasta</b> Maccaroni mit Rindhackfleisch, Speck und Champignon Tagessalat	Hausgemachter Zwetschgen-, und Aprikosenfladen	<b>Zum Samichlaus</b> feiner Gritibänz mit Butter und Konfi Früchtequark	<b>Belegte Brötli</b> Schinken-Brötli Eier-Brötli Beef-Tartar-Brötli <small>(Tatar = ist Hackfleisch roh vom Rind aus hochwertigem Muskelfleisch)</small>	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Salami-Teller dazu servieren wir eine Kaiser-Semmel