



Woche: 49	Montag 01.	Dienstag 02.	Mittwoch 03.	Donnerstag 04.	Freitag 05.	Samstag 06.	Sonntag 07.
Crèmesuppe	Basler Mehlsuppe	Garburesuppe	Kalbfleischcrème-suppe	Kürbiscrèmesuppe mit Marroni	Broccolicrèmesuppe	Wintergemüsecrème-suppe	Weissweincrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Julienne	Vegi Minestrone	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Tomatierte Bouillon mit bunter Einlage	Bouillon mit Back-perlen	Bouillon mit kleinen Teigwaren und Gemüse	Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen
Tagessalat	Mediterraner Kicher-erbsensalat	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
Mittagessen	Rindsvoressen mit Wurzelgemüse und Honig an würziger Sauce Teigwaren Grüne Bohnen	Saftige Poulet-Cordon-bleu Sämiger Tomatenrisotto Broccoli	Rindshamburger an rassiger BBQ-Sauce Pommes frites Mischgemüse	Schweinsrahmschnitzel an sämiger Sauce Butternüdeli Erbsli und Rüebli	Zander-Knusperli mit Tartar-Sauce Butter-Kartoffeln Blattspinat <small>(Zander = Wildfang, EU)</small>	Geschnetzeltes vom Wildschwein mit Eierschwämmli Crème-Polenta Sautierte Zucchini <small>(Wildschwein = EU)</small>	Kalbsbraten an feiner Haussauce Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut
Mittagessen Vegetarisch	Sämiger Kürbis-Steinpilz-Risotto verfeinert mit Weisswein und geriebenem Käse	Glasnudel-Pfanne mit Pak Choi und Shiitake an würziger Sojasauce	Ofengemüse-Pasta Tagiatelle mit Kürbis Rüebli, Pastinaken an aromatischer Zitronensauce	Zucchini-Küchlein auf Peperoni-Coulis Bratkartoffeln	Appenzeller Bülle-Flade mit würzigem Rahmguss	Basilikum-Rahm-Gnocchi mit Tomaten und mediterranen Kräuterbröseln	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>	Glasierter Kaninchen-schenkel mit Bratspeck dazu servieren wir Gemüse-Bramata-Polenta	Gebratene Crevetten auf Mango-Wirz-Gemüse dazu servieren wir gebratene Pasta <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Maurisches Lamm-ragout an würziger Sauce mit Knoblauch und Dörraprikosen Couscous	Katalanische Nudel-Pfanne: Tomaten, Kräuter, Schnitzelstreifen und Rohschinken	Mediterranes Lachs-filet auf Fenchel-Orangen-Gemüse begleitet mit feinen Kräuter-Kartoffeln <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Rosa gebratene Ente auf sämigen Herbst-Risotto mit Waldpilzen
Dessert	Caramelköpflli mit Rahm	Blaubeer-Muffin	Bananencreme	Kaffee-Panna Cotta im Glas serviert	Saison-Fruchtsalat	Limettenmousse mit Rum-Ananas-Kompott	Kirschschnitte
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Jäger Toast Toastbrot mit Pilzen an rassischer Sauce Saisonsalat	Italienischer Wurst-Käsesalat mit Salami, Tomaten, Oliven, Gurken und Zwiebeln Bürli	Original Hütten-Pasta Maccaroni mit Rinds-hackfleisch, Speck und Champignon Tagessalat	Hausgemachter Rhabarber-, und Aprikosenfladen	Weisswürste mit süßem Senf dazu servieren wir einen feinen Laugenbrezel	Zum Samichlaus feiner Grittibänz mit Butter und Konfi Früchtequark	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Salami-Teller dazu servieren wir eine Kaiser-Semmel