

Menuplan vom 11. Dezember bis 17. Dezember 2023

Woche: 50	Montag 11.	Dienstag 12.	Mittwoch 13.	Donnerstag 14.	Freitag 15.	Samstag 16.	Sonntag 17.
Crèmesuppe	Brotsuppe	Gemüsecremesuppe	Pilzcrèmesuppe	Selleriecrèmesuppe	Kohlräblicrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
Bouillon	Klare Bauernsuppe	Bouillon mit Sternli	Safranbouillon mit Gemüsestreifen	Klare Zwiebelsuppe	Kräuterbouillon mit Ei	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Flädli
Tagessalat	Coleslaw-Salat <small>(Weisskabis mit Rüebli)</small>	Tagessalat	Randensalat mit Apfel	Saisonsalat	Roher Rüebli-salat fein geraffelt	Gemischter Saisonsalat	Nüssli-salat mit Ei
Mittagessen	Gehacktes Rindfleisch "Grossmutter-Art" Butter-Hörnli Apfelmus	Geschn. Schweinefleisch an sämiger Pilzrahmsauce Rösti Grüne Bohnen	Saftige Truten-Piccata auf Madeira-Sauce Safranrisotto Broccoli	Rassiges ungarisches Rindsgulasch Crème Polenta Kräuter-Kohlräbli	Fischstäbli mit Mayonnaise Salzkartoffeln Blattspinat <small>(Alaska Seelachs, Wildfang)</small>	Rindfleischvogel an rassiger Jägersauce Spätzli Glasierte Rüebli	Kalbsvoressen Marengo mit Champignons und kleinen Zwiebeln Kartoffelstock Glasierter Rosenkohl
Mittagessen Vegetarisch	Gefüllte Rösti-Taschen aus dem Ofen auf sämigem Lauchbeet	Marokkanischer Couscous mit Safran, Kürbis, Zucchetti und Rüebli mit Gewürzen aus dem Orient	Sellerieschnitzel in Parmesan-Nuss-Panade auf Kräuter-Tomatenwürfel Sautierte Kartoffelwürfel	Gemüse-Paella mit Peperoni, Fenchel, Coco-Bohnen und Artischockenherzen	Penne-Auflauf mit Gemüse-Tomaten-Rahm gebacken im Töpfchen mit Parmesanstreuseln	Cholera Gedeckter Gemüse-Kuchen aus dem Wallis mit Kartoffeln, Lauch, Apfel, Käse	Pikantes Kürbis-Linsen-Curry mit Ingwer und Kokosnussmilch Jasmin-Reis
Mittagessen aus aller Welt	Griechischer Strudel mit Gemüse und Poulet im Blätterteig auf sämiger Kräutersauce	Ofen-Pangasius mit Oliven-Tomaten-Haube auf sämiger Pestosauce Gemüse-Reis <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Orientalisches Schweinefleisch mit Kichererbsen, Dörr-aprikosen Couscous	Marinierter Chili-Lachs auf würzigen Avocado-Basilikum-Nudeln <small>(Lachs = Atlantik, Wildfang)</small>	Marroni-Rindfleisch-Schmortopf mit Gemüse und Pilzen Trockenreis	Geschn. Kalbsleber Provence Zwiebel-Knoblauch-Butter Bramata-Polenta mit Dörrtomaten	Crevetten-Spiess auf mediterranem Gemüse-Gerstotto verfeinert mit Safran und Weisswein <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>
Dessert	Gebackenes Vanille-kissen	Caotina-Mousse	Schwarzwald-Würfel	Ananas-Kiwi-Kaki Persimon Salat	Ice Cake Cassata	Feine Passionsfrucht-Schnitte	Vermicelles mit Rahm
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Gefüllte französische Omelette mit feinem Herbstgemüse an sämiger Rahmsauce Tagessalat	Aufschnitt-Teller und Biedermeier-Käse fein garniert Ruchbrot	Walliser Toast Schinken, Birnen, Raclettekäse und Weisswein Tagessalat	Palatschini Waldbeer dazu servieren wir Vanillesauce <small>(Kleine Pfannkuchen gefüllt mit Beeren)</small>	Weiss-Würste mit süssem Senf dazu servieren wir ein feines Laugen Bretzel	Fleischkäse dünn aufgeschnitten und fein garniert Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Coppa -Teller dazu servieren wir ein feines Dinkelbrötli