

Woche: 50	Montag 09.	Dienstag 10.	Mittwoch 11.	Donnerstag 12.	Freitag 13.	Samstag 14.	Sonntag 15.
Crèmesuppe	Brotsuppe	Gemüsecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Kohlräblicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
Bouillon	Klare Bauernsuppe	Bouillon mit Sternli	Safranbouillon mit Gemüsestreifen	Klare Zwiebelsuppe	Kräuterbouillon mit Ei	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Flädli
Tagessalat	Saison Blattsalate	Kräuter-Gurkensalat an Joghurt-Dressing	Gekochter Rotkrautsalat mit Blutorangen	Chicoree- und Endiviensalat	Kürbissalat mit Linsen und Mango	Chinakohlsalat m. Curry-Orangen-Dressing	Nüsslisalat 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	Geschmorte Kalbsbrust-Schnitte "Hausfrauen-Art" Crème Polenta Kräuter-Kohlräbli	Tilapia-Filet mit Parmesan-Kruste mit Mayonnaise Kleine Bratkartoffen Sautierte Zucchini (Tilapia = Zucht, Vietnam)	Rindfleischvogel an rassiger Jägersauce Spätzli Glasierte Rüebl	Kalbsvoressen Marengo mit Champignons und kleinen Zwiebeln Kartoffelstock Glasierter Rosenkohl
Mittagessen Vegetarisch	Rosenkohl-Marroni-Auflauf aus dem Ofen dazu servieren wir feine Butter-Spätzli	Marokkanischer Couscous mit Safran Kürbis, Zucchini und Rüebl mit Gewürzen aus dem Orient	Bami Goreng vegetarisch Gebratene Nudeln mit Gemüse und Pilzen, Sojasauce und Kurkuma	Vegetarische Quiche-Lorraine mit Lauch dazu servieren wir knackiges Saisongemüse	Spaghetti an rassiger vegetarischer Bolognese dazu servieren wir geriebenen Käse (Vegi-Bolo = aus Birtreber)	Gefüllte Kräuter-Pfannkuchen mit Spinat, Mascarpone und Salbei-Butter	Pikantes Kürbis-Linsen-Curry mit Ingwer und Kokosnussmilch Jasmin-Reis
Mittagessen aus aller Welt	Buntes Fischragout an Meerrettich-Dill-Sauce dazu servieren wir Wildreis-Mix	Risotto Bolognese sämiger Risotto mit geh. Rindfleisch und Rüebl-, Selleriewürfel geriebener Käse	Orientalisches Schweinefleisch mit Kichererbsen, Dörr-Aprikosen Couscous	Forellenfilet an Speck-Blattspinat-Rahmsauce mit geröstetem Sellerie aus dem Ofen Pilawreis mit Brunoise	Poulet-Jägersteak an rassiger Sauce Spinat-Spätzli Kräuter-Tomate (CH-Pouletschenkelsteak ohne Knochen mit Speck)	Geschn. Kalbsleber Provence Zwiebel-Knoblauch-Butter Bramata-Polenta mit Dörrtomaten	Bunter Salatteller dazu servieren wir knusprige Calamari mit feinem Knobli-Dip (Calamari = Tintenfischringe, Wildfang, Spanien)
Dessert	Gebackenes Vanille-Kissen	Caotina-Mousse	Schwarzwald-Würfel	Saison Fruchtsalat mit Rahm	Ice Cake Cassata	Feine Passionsfrucht-Schnitte	Vermicelles mit Rahm
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Gefüllte französische Omelette mit feinem Herbstgemüse an sämiger Rahmsauce Tagessalat	Aufschnitt-Teller und Biedermeier-Käse fein garniert Ruchbrot	Russischer Salat mit Ei Salami alles fein garniert Ruchbrot	Palatschini Waldbeer dazu servieren wir Vanillesauce (Kleine Pfannkuchen gefüllt mit Beeren)	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Fleischkäse dünn aufgeschnitten und fein garniert Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Coppa -Teller dazu servieren wir ein feines Brötchen