

Woche: 50	Montag 09.	Dienstag 10.	Mittwoch 11.	Donnerstag 12.	Freitag 13.	Samstag 14.	Sonntag 15.
<b>Crèmesuppe</b>	Brotsuppe	Gemüsecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Kohlräblicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
<b>Bouillon</b>	Klare Bauernsuppe	Bouillon mit Sternli	Safranbouillon mit Gemüsestreifen	Klare Zwiebelsuppe	Kräuterbouillon mit Ei	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Flädli
<b>Tagessalat</b>	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
<b>Mittagessen</b>	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 Rüebli	<b>Kalbsvossen Marengo</b> mit Champignons und kleinen Zwiebeln Kartoffelstock Glasierter Rosenkohl
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Rosenkohl-Marroni-Auflauf aus dem Ofen dazu servieren wir feine Butter-Spätzli	Marokkanischer Couscous mit Safran Kürbis, Zucchini und Rüebli mit Gewürzen aus dem Orient	<b>Bami Goreng</b> 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
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Buntes Fischragout an Meerrettich-Dill-Sauce dazu servieren wir Wildreis-Mix	<b>Risotto Bolognese</b> sämiger Risotto mit geh. Rindfleisch und Rüebli-, 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)	<b>Geschn. Kalbsleber Provence</b> Zwiebel-Knoblauch-Butter Bramata-Polenta mit Dörrtomaten	<b>Bunter Salatteller</b> dazu servieren wir knusprige Calamari mit feinem Knobli-Dip (Calamari = Tintenfischringe, Wildfang, Spanien)
<b>Dessert</b>	Gebackenes Vanille-Kissen	Caotina-Mousse	Schwarzwald-Würfel	Saison Fruchtsalat mit Rahm	Ice Cake Cassata	Feine Passionsfrucht-Schnitte	Vermicelles mit Rahm
<b>Abendessen oder</b> <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	<b>Palatschini Waldbeer</b> dazu servieren wir Vanillesauce (Kleine Pfannkuchen gefüllt mit Beeren)	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Fleischkäse dünn aufgeschnitten und fein garniert Ruchbrot	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem <b>Coppa</b> -Teller dazu servieren wir ein feines Brötchen