

Woche: 50	Montag 08.	Dienstag 09.	Mittwoch 10.	Donnerstag 11.	Freitag 12.	Samstag 13.	Sonntag 14.
Crèmesuppe	Brotsuppe	Gemüsecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Kohlräblicrèmesuppe	Zuchetticrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
Bouillon	Klare Bauernsuppe	Bouillon mit Sternli	Safranbouillon mit Gemüsestreifen	Klare Zwiebelsuppe	Kräuterbouillon mit Ei	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Flädli
Tagessalat	Kräuter-Gurkensalat an Joghurt-Dressing	Saison Blattsalate	Gekochter Rotkrautsalat mit Blutorangen	Chicorée und Endiviensalat	Kürbissalat mit Linsen	Chinakohlsalat m. Curry-Orangen-Dressing	Nüsslisalat mit Ei
Mittagessen	Gehacktes Rindfleisch "Grossmutter-Art" Butter-Hörnli Apfelmus	Geschn. Schweinefleisch an sämiger Pilzrahmsauce Rösti-frites Grüne Bohnen	Saftige Truten-Piccata auf Madeira-Sauce Safranrisotto Broccoli	Geschmorte Kalbsbrust-Schnitte "Hausfrauen-Art" Crème Polenta Kräuter-Kohlräbli	Tilapia-Filet à la meunière mit Mayonnaise Pilaw-Reis Zucchetti-Gemüse (Tilapia = Zucht, Vietnam)	Rindfleischvogel an rassiger Gemüsesauce Bratkartoffeln Glasierte Rüebli	Kalbsvoressen Marengo mit Champignons und kleinen Zwiebeln Spätzli Glasierter Rosenkohl
Mittagessen Vegetarisch	Vegi-Burger auf Ratatouille-Gemüse dazu servieren wir feine Butter-Spätzli	Marokkanischer Couscous mit Safran Kürbis, Zucchetti und Rüebli 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	Vegi-Balls an einer rassigen Tomatensauce dazu servieren wir Gemüseteigwaren	Gefüllte Pfannkuchen mit Herbstgemüse an einer sämigen Kräuterrahmsauce	Pikantes Kürbis-Linsen-Curry mit Ingwer und Kokosnussmilch Jasmin-Reis
Mittagessen aus aller Welt	Alaska Seelachs in der Knusperpanade mit Knoblimayonnaise, Salzkartoffeln und Kürbisgemüse (Alaska Seelachs = Nordwestpazifik)	Spaghetti Boscaiola mit Kalbfleisch, Steinpilzen und Tomatenrahmsauce dazu servieren wir Parmesan	Orientalisches Schweinefleisch mit Kichererbsen, Dörr-Aprikosen Couscous	Gebratene Lachsforelle mit Blattspinat-Rahmsauce mit Gemüse-Reis (Forelle = IQF, Zucht, Europa)	Tiroler Gröstl österreichisches Pfannengericht mit Schweinfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Sauerrahmdipp	Poulet florentin (gefüllter CH-Pouletschenkel mit Spinat) dazu servieren wir einen sämigen Herbstgemüse Risotto mit Mascarpone	Rosa gebratene Lamm-koteletts mit Kräuterjus Bramata-Polenta mit Dörrtomaten (Lamm = CH, EU)
Dessert	Gebackenes Vanille-Kissen	Glacé-Köstlichkeiten	Schwarzwald-Würfel	Exotischer Fruchtsalat mit Zitronengrassirup	Caotina-Mousse	Süsse Überraschung	Marroni-Crème mit Schlagrahm
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Gefüllte französische Omelette mit feinem Herbstgemüse an sämiger Rahmsauce Tagessalat	Bunter Salatteller garniert mit Trauben dazu servieren wir Wienerli im Teig	Salami-Variation dazu servieren wir einen Russischer Salat mit Ei alles fein garniert Ruchbrot	Palatschini Waldbeer dazu servieren wir Vanillesauce (Kleine Pfannkuchen gefüllt mit Beeren)	Ravioli an einer rassigen Tomatensauce mit Reibkäse Tagessalat	Belegte Brötli Ei garniert Thon garniert Tatar (Rind) garniert	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Aufschmitt-Teller dazu servieren wir ein feines Brötchen