

Montag 11. November 2024	Dienstag 12. November 2024	Mittwoch 13. November 2024	Donnerstag 14. November 2024	Freitag 15. November 2024	Samstag 16. November 2024	Sonntag 17. November 2024
<p><b>Suppe</b> Klare Gemüsesuppe mit Flageolettbohnen</p> <p><b>Vorspeise</b> Gemischter Salat</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe</b> Rindsbouillon mit Backerbsen</p> <p><b>Vorspeise</b> Kopfsalat mit Ei, Speckwürfeli &amp; Croûtons</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe</b> Karotten-Kokossuppe mit Ingwer &amp; Curry</p> <p><b>Vorspeise</b> Rindszunge fein geschnitten an Kapern-Estragon-Vinaigrette Kleines Salatbouquet</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe</b> Randensuppe mit Crème fraîche &amp; Kerbel</p> <p><b>Vorspeise</b> Bunter Blattsalat mit Mozzarellakugeln Cherrytomaten &amp; Kernen</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe</b> Sauerkraut-Kartoffel-Suppe mit Speckwürfeli</p> <p><b>Vorspeise</b> Kalter Wildteller Preiselbeer-Chutney Marnierter Portulak</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe</b> Champignonscrème-Suppe mit Petersilie</p> <p><b>Vorspeise</b> Gemischter Salat</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe</b> Geflügelbouillon mit Diablotine (Käseschnittchen)</p> <p><b>Vorspeise</b> Carpaccio vom Kalb Olivenöl, Fleur de Sel Grana Padanospäne &amp; Rucola</p> <p>*****</p>
<p><b>Fleisch</b> <i>Sankt Martinstag</i> Sous Vide gegarte Gänsebrust, Orangenjus Marroniküchlein Hokkaido-Kürbis</p> <p><b>Fisch</b> Pochiertes Salmfilet Safranschaum Salzkartoffeln Rahm-Sauerkraut</p> <p><b>Vegi</b> Spaghetti all' arrabbiata (scharfe Tomatensauce) Grana Padanospäne</p>	<p><b>Fleisch</b> Stroganoff vom Rind Crème fraîche &amp; Essiggurkenstreifen Spätzli</p> <p><b>Fisch</b> Wolfsbarschfilet im Reismehl gebraten Peperonisauce Safranrisotto Grillgemüse</p> <p><b>Vegi</b> Safranrisotto Grillgemüse</p>	<p><b>Fleisch</b> Pouletschenkelsteak Dal mit Kichererbsen Raita (Joghurtsauce) Rotibrot (Fladenbrot) Edamame (Sojabohnen)</p> <p><b>Fisch</b> Fischteller mit St. Pierre, Rotbarbe &amp; Riesencrevette Knoblauch-Dip Pommes allumettes</p> <p><b>Vegi</b> Tortelloni mit Spinat und Ricotta Rucola-Baumnuesspesto</p>	<p><b>Fleisch</b> <i>Nationaler Zukunftstag</i> Paniertes Poulet-Schnitzel, Cocktail-Sauce, Kartoffelecken Broccoli</p> <p><b>Fisch</b> Saiblingsfilet Meunière Mandelbutter Gemüsereis-Türmchen Schokoladen-Lauch</p> <p><b>Vegi</b> "Bündner Capuns" (Spätzliteig in Mangold-Blätter gewickelt) mit Bergkäse überbacken</p>	<p><b>Fleisch</b> Saltimbocca vom Kaninchenschenkel Marsalajus Safranrisotto Gratiniertes Blumenkohl</p> <p><b>Fisch</b> Meerfischknusperli Tartar-Sauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat</p> <p><b>Vegi</b> Mediterrane Gemüse-Lasagne serviert auf Tomatensauce</p>	<p><b>Fleisch</b> Wildgeschnetzeltes Pfefferlingssauce Spätzli, Rotkraut Birne mit Preiselbeeren</p> <p><b>Fisch</b> Buntes aus dem Meer an leichter Safransauce im Blätterteigkissen Gemüsestreifen</p> <p><b>Vegi</b> Gemüseragoût an leichter Safransauce im Blätterteigkissen Gemüsestreifen</p>	<p><b>Fleisch</b> Lammnierstück mit Pistazienkruste Portweinjus Serviettenknödel Bohnen-Speckbündeli</p> <p><b>Fisch</b> Rotbarbenfilet Olivensauce Kurkuma Couscous Zweifarbige Krautstielgemüse</p> <p><b>Vegi</b> Serviettenknödel mit Waldpilzragoût Konfierte Datteltomaten</p>
<p><b>Vital/Quiche-Woche</b> Gemüse-Quiche Safran-Kräuterdip Gemüse garnitur</p> <p>*****</p>	<p><b>Vital/Quiche-Woche</b> Rösti-Gruyère-Quiche Sauerrahmdip Gemüse garnitur</p> <p>*****</p>	<p><b>Vital/Quiche-Woche</b> Quiche Lorraine (Speck, Zwiebeln, Gruyère &amp; Kuchenguss) Sauerrahmdip Gemüse garnitur</p> <p>*****</p>	<p><b>Vital/Quiche-Woche</b> Süsskartoffel-Federkohl-Pecorino-Quiche Safran-Kräuterdip Gemüse garnitur</p> <p>*****</p>	<p><b>Vital/Quiche-Woche</b> Berner Zwiebel-Quiche Sauerrahmdip Gemüse garnitur</p> <p>*****</p>	<p><b>Vital/Quiche-Woche</b> Quiche Vacherin fribourgeois (Freiburger Vacherin) Sauerrahmdip Gemüse garnitur</p> <p>*****</p>	<p><b>Vital/Quiche-Woche</b> Broccoli-Feta-Quiche Sauerrahmdip Gemüse garnitur</p> <p>*****</p>
<p><b>Tagesdessert</b> Quarkkuchen mit Heidelbeeren</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Coupé Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Bayerische crême Beerenkompott</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Brownies Tarocco-Orangenglacé (Halb-Blutorange)</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Surprise vom Pâtissier</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Zitronen crême Grapefruitsalat mit rosa Pfefferbeeren</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Knödel mit Brotbrösel Vanillesauce</p>
<p><b>Wochenspecial</b> Buure Bratwurst vom Thurgauer Apfelschwein Schalottensauce, Safranrisotto &amp; Gemüse garnitur</p>			<p><b>Erklärung Vitalmenü</b> Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt (20/80) stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>			