



«En guete»

Montag, 17. Januar

Mittagessen

Rüebli-
suppe
Saisonsalat

«Jarret de porc Jardinière»
Geschmorte Schweinshaxe verfeinert mit
kleinem Gemüse und Kräutern
Polenta alla ticinese
Gedämpfter Rotkabis

Abendessen

«Tacchino tonnato»
Fein aufgeschnittene Trutenbrust nappiert mit
leichter Limonen-Thonsauce

Dienstag, 18. Januar

Mittagessen

Peterliwurzelsuppe
Bunter Gemüsesalat

«Wiener Schnitzel»
vom Freiämter Buurehof Guggeli
Tomatenspaghetti
Broccolirösli

Abendessen

Mais-Rosinenschnitten mit Zucker und Zimt
Aprikosen-Kompott

Mittwoch, 19. Januar

Mittagessen

Gemüsesuppe
Saisonsalat

«Metzgermeister's Kalbsbratwurst»
an feiner Zwiebelsauce
Butterrösti
Murianer Dörrbohnen vom Hasli
Mandarinen Tirami Sù

Abendessen

Schwartenmagen mit Gemüse-Senf-Vinaigrette
Biergerstenbrötli

Donnerstag, 20. Januar

Mittagessen

Kerbelsuppe
Chabis-Rüebli-
salat

«Boeuf Stroganoff»
vom Bözberger Weiderind, verfeinert mit
Sauerrahm, Paprika und Senf
Spätzli
Herzhafter Lauchgratin

Abendessen

Gschwellti mit Freiämter Chäs
und Schnittlauch-Sauerrahm



«En guete»

Freitag, 21. Januar

Mittagessen

Tomatensuppe
Saisonsalat

«Zander Chnuschperli»
vom Neuenburgersee im Bierteig gebacken
serviert mit Tartaresauce
Kartoffelschnitze mit Schnittlauch
Rahmspinat
pflugi Zitronencakes

Abendessen

Französisches Eier-Omelette
mit Gemüse-Tomaten-Kräutersugo

Samstag, 22. Januar

Mittagessen

Ochsenschwanzsuppe
Icebergsalat

«Vol-au-vent aux fruits de bois»
Duftendes Waldpilz-Quornragoût verfeinert mit
Trüffelöl, Rahm und Sherry
Butterpastetli
Erbsli mit Rüebli

Abendessen

«Muotitaler Zigeunerschinken»
mit Selleriesalat und Spargelspitzen

Sonntag, 23. Januar

Mittagessen

Kürbissuppe
Saisonsalat

«Züri Gschnätzlets»
vom Seetaler Weidesäuli an aromatischer
Champignonssauce
Nudeln
Gedünsteter Rosenkohl
Orangen-Schoggicrème

Abendessen

pflugi Zwetschgenwähe
...frisch aus unserem Backerofen...

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*