«En guete»

Montag, 16. Juni

Mittagessen

Tessiner «No Food Waste» Brotsuppe
Saisonsalat

***

Feins Schwiizer Schöfli-Ragout
an Thymian-Oliven-Sauce
Müscheli Teigwaren
Glasiertes Wurzelgemüse

Abendessen

Bündner Pizokel-Pfanne mit Gemüsestreifen
und Bergkäse dezue en Sommer-Blattsalat

Dienstag, 17. Juni

Mittagessen

Kartoffel-Gartechrütli-Suppe
Gurkensalat mit Dill

***

Gefüllter Poulet-Fleischvogel
an feiner Sherry-Eierschwämmli-Sauce
Zitronen-Risotto
Tomate Provençale

Abendessen

«Scho lang nümme gha» Gebackenes
Öpfelchüechli mit duftender Vanille-Kirsch-Sauce

Mittwoch, 18. Juni

Mittagessen

Champignon-Pilzsüppli mit Gartechrütli
Saisonsalat

***

«Ob Sommer oder Winter
es Ghackets vom Rind goht immer»
derzue Öpfelmues
Hörnli
Broccolirösli

Schoggicrème mit Birrestückli

Abendessen

Wienerli im Teig mit erfrischendem Blattsalat
und 1000-Island-Dressing

Donnerstag, 19. Juni

Mittagessen

Rindskraftbrühe mit Suppenperlen und Sherry
Blumenkohl-Ei-Salat

***

«Vom Seetal»
Saftigs Kalbsvoressen anere brune Sosse
Feine Polenta mit Bergkäse und Cranberries
Erbs und Rüebli

Abendessen

Flammkuchen-Toast mit Speckwürfeli, Zwiebeln
und Crème fraîche dazu Blattsalat

Freitag, 20. Juni

Mittagessen

Hafersuppe mit Lauch
Saisonsalat

***

«Us de Bremgarter Fischzucht»
Forellenfilet
mit Mandel-Meunière-Butter
Petersilien-Patatli
Rahmspinat

Meringue-Himbeer-Kokosnuss-Schnitte

Abendessen

Feine Poulet-Curry-Salat «Hawaii»
mit Ananas und Mango derzue es Maisbrötli

Samstag, 21. Juni

Mittagessen

Sellerie-Apfelsuppe
Erfrischende Wassermelonenwürfel

***

Überbackene Ricotta-Spinat-Lasagne
auf Tomaten-Basilikum-Sauce
mit Sommergemüse

Abendessen

«Es isch Chriesi-Zyt»
Pflegiwähe mit Chriesi und Schlagrahm

Sonntag, 22. Juni

Mittagessen

Sommerliche Tomaten-Basilikum-Suppe
Saisonsalat

***

«Switzerlands Bestseller»
Cordon bleu vom Säuli
mit Zitroneschnitz
Pommes Frites
Pfälzer Karotten

Crème Caramel mit Erdbeeren und Rahm

Abendessen

«Arancini Bolognese» Italienische Reisbällchen
mit Pesto-Mayo-Dip und grünem Salat

Das pürierte Menü entspricht dem normal zubereiteten Menü.