



«En guete»

### Montag, 19. Juli

#### Mittagessen

Brennnesselsuppe  
Saisonsalat

\*\*\*

«Saltimbocca alla Romana»  
Brüstli vom Freiland-Güggeli  
mit Salbei und Rohschinken gebraten  
an Marsalajus  
Eierschwämmli-Risotto  
Broccolirösli

#### Abendessen

Feiner Müschelisalat mit Datteltomaten,  
Gemüse- und Landjägerwürfeli, Gurken und Ei

### Dienstag, 20. Juli

#### Mittagessen

Tomatensuppe  
Maissalat

\*\*\*

«Boeuf Bourguignon»  
Feines Geschnetzeltes vom MuriMoos Bio-Rind  
an kräftiger Rotweinsauce, abgerundet mit  
Perlzwiebeln und Champignons  
Polentagnocchi mit Salbeibutter  
Rüebli- und Sellerieduett

#### Abendessen

pflegi Chriesi Wähe  
... frisch uf dä Tisch ...

### Mittwoch, 21. Juli

#### Mittagessen

Pflegigarten-Chrüütli-suppe  
Saisonsalat

\*\*\*

«Appezöller Dibi Däbi Cordon-bleu»  
vom Biertreber Kräuterschwein gefüllt mit  
Appenzellerkäse und Saftschinken, Zitrone  
Pommes frites  
Chrüütli Blumenkohl  
Honigquark mit Aprikosen

#### Abendessen

Salami- und Spargelcanapés

### Donnerstag, 22. Juli

#### Mittagessen

Kürbissuppe  
Öpfelmues

\*\*\*

«Hörnli und Ghackets»  
... zubereitet mit bestem Schweizer Rind-  
und Kalbfleisch, Gemüse und Kräutern  
Butterhörnli  
Ratatouille

#### Abendessen

Wienerli mit Senf und Brot  
Russischer Salat



«En guete»

### Freitag, 23. Juli

#### Mittagessen

Gemüsesuppe  
Saisonsalat

\*\*\*

«Zander Chnuschperli»  
im Bierteig gebacken  
mit Tartaresauce  
Patatli  
Gedämpfter Lattich  
pflégi Schoggicakes

#### Abendessen

«Vitello Tonnato»  
fein aufgeschnittener, kalter Kalbsbraten,  
nappiert mit leichter Thon-Limonensauce

### Samstag, 24. Juli

#### Mittagessen

Flädli-suppe  
Fruchtkompott

\*\*\*

«Lozärner Chügeli-Pastetli»  
Kalbsbrätchügeli und Champignons an feiner  
Weisswein-Kräuterrahmsauce  
Pastetli  
Erbs mit Rüebli

#### Abendessen

Feines pflégi Birchermüesli  
mit ofenfrischem Brioche, Butter und Honig

### Sonntag, 25. Juli

#### Mittagessen

Zucchettisuppe  
Saisonsalat

\*\*\*

«Rahmschnitzel»  
vom Buurehof Bierschwein  
Goldzöppli Teigwaren  
Geschmorte Buschböhnli ... mit seinem Kraut ...  
Himbeermousse

#### Abendessen

Gschwellti mit Greyerzer und Ämitalerchäs ...  
... rassig und mild vom Kaltbach Chäschäller

*Das pürierte  
Menü entspricht  
dem normal  
zubereiteten  
Menü.*