



«En guete»

### Montag, 28. September

#### Mittagessen

Tomatensuppe  
Saisonsalat

\*\*\*

„Späck, Rippli und Bohne“

Zartes geräuchertes Rippli und Speck vom  
Buurehof Edelschwein mit Senf  
Peterlikartoffeln  
Feine, zarte Aargauer Dörrbohnen

#### Abendessen

Gebratene Griessschnitten mit Zucker und Zimt  
Birnenkompott

### Dienstag, 29. September

#### Mittagessen

Selleriesuppe  
Tomatensalat mit Balsamico

\*\*\*

„Prättigauer Junghirsch-Hackbraten“

an Waldhonig-Cassisjus mit Cranberries und  
etwas Grand Crû Schoggi verfeinert  
Huusmacher Spätzli  
Gedämpfter Rosenkohl

#### Abendessen

Feiner Hörnli-Gemüse-Auflauf  
mit Speckwürfeli

### Mittwoch, 30. September

#### Mittagessen

Gemüsesuppe  
Saisonsalat

\*\*\*

„Aargauer Braten“

Mit Zwetschgen gerollter Braten vom Buurehof  
Kräuterschwein an feinem Rosmarinjus  
Duftender Kartoffelgratin  
Glasiertes Rüebli-Duett  
Marronimousse

#### Abendessen

Wienerli im Knusperteig gebacken  
Randensalat

### Donnerstag, 1. Oktober

#### Mittagessen

Hafersuppe mit Lauch  
Chabissalat

\*\*\*

„Wiener Schnitzel“

Freiland Pouletbrust-Schnitzel in der  
Bröselkruste gebraten mit Zitrone  
Tomatenspaghetti  
Romanescorösli

#### Abendessen

Salzburger Kaiserschmarrn  
mit Vanillesauce



«En guete»

## Freitag, 2. Oktober

### Mittagessen

Champignonssuppe  
Saisonsalat

\*\*\*

„Filetto di lupo di mare al limone e Prosecco“  
Gebratenes Meerwolf-Schnitzel an leichter  
Limetten-Proseccosauce  
Pilawreis  
Gebratene Zucchini  
Dessert Surprise

### Abendessen

„Siedfleisch-Carpaccio“  
mit Gemüse-Vinaigrette und Trio Brötli

## Samstag, 3. Oktober

### Mittagessen

Brotsuppe mit etwas Bier und Kümi  
Bunter Herbstsalat

\*\*\*

Gebratenes Gemüse-Médailleon  
an peppiger Ketchup-Cognac-Chilirahmsauce  
Müscheli  
Gedämpfter Blattspinat

### Abendessen

Höhlengereifter Kaltbach Emmentaler und  
Greyerzer, Brie aus Benzenschwil und Gschwellti

## Sonntag, 4. Oktober

### Mittagessen

Kürbissamtsuppe mit Amaretto  
Saisonsalat

\*\*\*

„Grosi Klärli`s Saftplätzli“  
Geschmortes Rindsplätzli vom Weiderind  
an gehaltvoller Rotweinsauce  
Kartoffelpüree  
Erbsli mit Pfälzerrüebli  
Brännti Crème

### Abendessen

„Risotto alla casalinga“  
Duftender Risotto verfeinert mit Safran,  
Waldpilzen, Gemüsewürfeli und Kräutern

*Das pürierte  
Menü entspricht  
dem normal  
zubereiteten  
Menü.*