



«En guete»

Montag, 11. Oktober

Mittagessen

Rüebli-
suppe
Saisonsalat

«Coq au Merlot»

Zarte Schenkelsteakli vom Aargauer Freiland
Güggeli an gehaltvoller Rotweinsauce,
abgerundet mit Porto und Balsamico
Kartoffel-Rüebli-
purée
Gartenerbsli mit Mais

Abendessen

Wurstsalat garniert
Chnebelbrot

Dienstag, 12. Oktober

Mittagessen

Spinatsuppe
Bohnensalat

«Grosi Klärli's Rahmschnitzeli»

vom Biertreber Buurehof Säuli mit Pfirsichschnitz
Butternüdeli
Gedämpfte Buschböhnli

Abendessen

Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce

Mittwoch, 13. Oktober

Mittagessen

Kürbissuppe mit Ingwer
Saisonsalat

«Fegato alla Veneziana»

Zartes Kalbsleberli mit gedünsteten Zwiebeln,
Salbei und Marsala zubereitet
Röschi
Blumenkohl
Süssmostcrème

Abendessen

Russisch Ei garniert
mit Salami-Variation und Ciabattabrot

Donnerstag, 14. Oktober

Mittagessen

Kartoffelsuppe mit Majoran
Gedämpfter Rüebli-
salat mit Kerbel

«Delikates Junghirsch-Adrio à la Chasseur»

an aromatischer Morchelrahmsauce mit etwas
Trüffelöl verfeinert
Spätzli
Geschmortes Rotkraut

Abendessen

«Toast Hawaii»
Schinken, Ananas, Raclettekäse



«En guete»

Freitag, 15. Oktober

Mittagessen

Lauchcrèmesuppe

Saisonsalat

«Bauschänzli Eglifilets» vom Zürisee
im Bierteig gebacken mit Tartaresauce
Chrütli Patatli ... «us em Gmüessud» ...
Rahmspinat
Griessköppli mit Waldbeeren

Abendessen

«Herbstliches Risotto»
mit Marroni, Kürbis, Apfelwürfeli und Rosmarin

Samstag, 16. Oktober

Mittagessen

Tomaten-Gemüsesuppe

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen

«pflugi Käse-Zwiebelwähe»
... ofenfrisch aus unserer Bäckerei ...
Marktgemüse

Abendessen

Pouletsalat «Indien Style»
an leichtem Curry-Mangodipp

Sonntag, 17. Oktober

Mittagessen

Kraftbrühe mit Einlage

Saisonsalat

«Züri Gschnätzlets»
vom Freiämter Weidekalb an Champignonssauce
Goldzöppli Teigwaren
Broccolirösli mit Mandelbutter
«Torta alla nonna»

Abendessen

pflugi Birchermüesli mit Laugenbrötli
Butter und Honig

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*