



«En guete»

Montag, 12. Oktober

Mittagessen

Tomatensuppe
Saisonsalat

„Lozärner Chügeli-Pastetli“

Kalbsbrätchügeli an feiner Champignons-
Weissweinsauce
Butter-Pastetli
Erbsli und Rüeбли

Abendessen

«Cannelloni alla zucca»
Überbackene Teigwaren, gefüllt mit Kürbis,
verfeinert mit Parmesan

Dienstag, 13. Oktober

Mittagessen

Kerbelsuppe
Bohnensalat

«Grosi Klärli's Rahmschnitzeli»

vom Biertreber Buurehof Säuli mit Pfirsichschnitz
Butternüdeli
Broccolirösli mit Mandelbutter

Abendessen

Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce

Mittwoch, 14. Oktober

Mittagessen

Kürbissuppe mit Ingwer
Saisonsalat

„Aargauer Freiland Pouletoberschenkel“

mit Kräuterbutter
Rosmarin-Kartoffelecken
Blumenkohl mit Schnittlauch
Süssmostcrème

Abendessen

Wurstsalat garniert
Chnebelbrot

Donnerstag, 15. Oktober

Mittagessen

Selleriesuppe
Gedämpfter Rüeblisalat mit Kerbel

«Ragoût de veau Maréchal»

Feines Kalbsvoessen abgerundet mit Rahm,
Waldpilzen und etwas Trüffelöl
Spätzli
Rotkraut mit Honig

Abendessen

«Toast Hawaii»
mit Schinken, Ananas, Raclettekäse



«En guete»

Freitag, 16. Oktober

Mittagessen

Griesssuppe mit Rüebl
Saisonsalat

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

Abendessen

«Herbstlicher Risotto»
mit Marroni, Kürbis, Rauchfleisch und Rosmarin

Samstag, 17. Oktober

Mittagessen

Gemüsesuppe
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen

„pflegi Käse-Zwiebelwähe“
..... ofenfrisch aus unserer Bäckerei ...
Marktgemüse

Abendessen

Pouletsalat „Indien Style“
an leichter Curry-Mangosauce
Tischbrötli

Sonntag, 18. Oktober

Mittagessen

Kraftbrühe mit Einlage
Saisonsalat

«Züri Gschnätzlets»
vom Freiämter Weidekalb an Champignonssauce
Rösti Taler
Geschmorte Buschböhnli
«Torta della nonna»

Abendessen

pflegi Birchermüesli mit Laugenbrötli
Butter und Honig

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*