



«En guete»

Montag, 19. Oktober

Mittagessen

Petrerliwurzelsuppe
Saisonsalat

„Coq au vin rouge“
Zartes vom Aargauer Guggeli in kräftiger
Rotweinsauce geschmort
Tessiner Polenta mit Mascarpone
Romanescorösli

Abendessen

Feine Herbst-Terrine
mit Cumberlandsauce und Kürbissalat
und ofenfrischem Chnolibrot

Dienstag, 20. Oktober

Mittagessen

Erbsensuppe
Selleriesalat mit Honig verfeinert

„Rippli, Späck und Chruut“
vom Buurehof Biertreberschwein mit Senf
Kräuterkartoffeln ... us em Gmüessud ...
Geschmortes mildes Sauerkraut

Abendessen

Gebratene Griessschnitten mit Zucker und Zimt
Bireschnitz

Mittwoch, 21. Oktober

Mittagessen

Gemüsesuppe
Saisonsalat

„Metzgermeister's Kalbs-Adrio“
an peppiger Ketchup-Chili-Cognacrahmsauce
Müscheli tricolore
Duftender Fenchelgratin
Brännti Crème

Abendessen

Appenzellerkäse, Tilsiter und Gruyèrekäse
mit Gschwellti

Donnerstag, 22. Oktober

Mittagessen

Spinatcrèmesuppe
Randensalat mit Kräuterdressing

„Geschnetzeltes vom Brunnenhof Wasserbüffel“
an Pinot Noirjus, verfeinert mit Steinpilzen und
Hagenbuttenmark
Kartoffelpurée
Gedünsteter Rosenkohl

Abendessen

«Chrütli-Rührei» auf Vollkorntoast
mit Speck- und Gemüsewürfeli



«En guete»

Freitag, 23. Oktober

Mittagessen

Pastinakensuppe
Saisonsalat

„Gebratenes Seehecht-Rückenfilet“
in der Knusperkruste gebraten
an fein-herbem Soja-Sesamjus
Curry-Risotto mit Datteln und Bananen
Gedämpfter Blattmangold
pflugi Zucchetti-Kürbiscake

Abendessen

Röstipizza mit Schinken, Tomaten, Oliven und
Käse überbacken

Samstag, 24. Oktober

Mittagessen

Rüebli- und Nüssli-
suppe
Nüsslisalat vom Hasli, MuriMoos

„Spaghetti alla Bolognese“
... zubereitet mit bestem Schweizer Rindfleisch,
Kräutern, Tomaten und Gemüse
Spaghetti und Reibkäse
Öpfelschnitzli

Abendessen

pflugi Aprikosenwähe ...
... frisch aus dem Backerofen

Sonntag, 25. Oktober

Mittagessen

Selleriesuppe
Saisonsalat

„Rehpfeffer aus der Lindenberger Revierjagd“
mit Champignons und Perlzwiebeln
Huusmacher Spätzli
Geschmorter Rotkabis und glasierte Marroni
Schoggimousse „black and white“

Abendessen

Lyoner-Teller mit Senffrüchten
und Cornichons, Gourmet Semmeli

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*