



«En guete»

Montag, 24. September

Mittagessen

Tomatensuppe mit Pesto
Saisonsalat

„Boeuf Stroganoff“
vom Bözberger Weiderind, verfeinert mit
Paprika, Sauerrahm und Senf
Müscheli
Geschmorte Buschböhnli

Abendessen

„Bauern Omeletten-Auflauf“
mit Freiämter Frischei, Gemüse-und
Speckwürfeli, Kartoffeln und Kräutern

Dienstag, 25. September

Mittagessen

Kürbissuppe mit Ingwer
Gurkensalat mit Joghurt

„Pojarski de veau aux chanterelles“
Kalbshacksteak in Kotelettenform gebraten an
duftender Eierschwämmlirahmsauce
Engadiner Pizokels
Rüebli-Duett

Abendessen

Apfel-Bananen-Griessquark
mit Rosinen und Honig

Mittwoch, 26. September

Mittagessen

Geröstete Hafersuppe
Saisonsalat

„Greyerzer Truten-Piccata“
im Ei und Parmesan gebraten
Tomaten-Spaghetti
Gedämpfte Lattichstreifen
Mandelflan mit Amarenakirschen

Abendessen

Herbstliches Risotto
mit Kürbiswürfeli, Eierschwämmli
und Marroni

Donnerstag, 27. September

Mittagessen

Selleriesuppe mit Apfel
Bunter Gemüsesalat

„Escalopes Zingara“
Zartes Schnitzel vom Weidesäuli an peppiger
Zwiebel-Honig-Peperonisauce
Bramata mit Thymian
Glasierte Gemüsestängeli

Abendessen

Grosi's Eierravioli
an Tomatensauce mit Reibkäse



«En guete»

Freitag, 28. September

Mittagessen

Gelberbsensuppe
Saisonsalat

Gebratenes Zanderfilet „nach Wiener Art“
mit Quark-Kräuterdipp
Patatlikartoffeln
Rahmerbsli
Winzerschnitte

Abendessen

Schwiizer Käse-Variation
mit Appenzeller, Gruyère und Tilsiter
Rosinenbrötchen

Samstag, 29. September

Mittagessen

Karoffelsuppe mit Majoran
Fruchtkompott

Kräuter-Tofu-Médailon
an kräftiger Madeirasauce
Griessgnocchi mit Salbeibutter
Tomaten-Zucchettiragoût

Abendessen

pflégi Zwetschgen Wähe

Sonntag, 30. September

Mittagessen

Steinpilzcrèmesuppe
Saisonsalat

„Prättigauer Rehgeschnetzertes“
an aromatischer Cassis-Honig-Pfeffersauce
Rosmarin-Kartoffelpuée mit Mascarpone
Rotkraut und glasierte Marroni
Suusercrème

Abendessen

„Suppennacht“
Bündner Gerstensuppe mit Knackerli
Senf und Brot

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*

«Mit Wein kochen macht
Sinn. Man kann ihn sogar
zum Essen dazugeben.»