

**Samstag, 11. April 2026**

**Apéro**



**Bärlauch-Suppe**



**Frühlingsalat mit Lauchschnitte**



**Spargeltraum im Blätterteig**



**Käse-Capuns mit Kräutern**



**Pannacotta mit Rhabarber und Schoggimuffin**



**Kaffee**

**Samstag, 7. Februar 2026**

**Apéro**



**Rüebli-Ingwer Suppe**



**Randen-Knödel auf Apfel**



**Kürbis-Spinat Lasagne**



**Pastetli mit Gemüse-Morchel Füllung**



**Zimt-Cheesecake**



**Kaffee**

**Samstag, 8. November 2025**

**Apéro**



**Süskartoffel-Ingwer-Süppli**



**Herbstsalat**



**Gefüllte Kürbis mit Käse-Soufflé**



**Quitten-Risotto**



**Zimt-Parfait mit Rotwein-Zwetschgen**



**Kaffee**

**Samstag, 30. August 2025**

**Griechisches Apéro (GRC)**



**Gazpacho (ESP)**



**Fenchel-Carpaccio (CH)**



**Mediterran gefüllte Süsskartoffel-Kumpir (TUR)**



**Trofie alla Genovese (ITA)**



**Bündner Nusstorte (CH)  
Limoncello-Parfait (ITA)  
Limonada de Coco (COL)**



**Kaffee**

**Samstag, 21. Juni 2025**

**Apéro**



**Cremige Blumenkohlsuppe**



**Gruyère-Soufflés mit Salat**



**Kräuter-Capuns**



**Gemüse-Pilz-Pastetli**



**Erdbeeren-Tiramisu mit Rhabarber-Muffins**



**Kaffee**

**Samstag, 5. April 2025**

**Apéro**



**5-Kräutersuppe**



**Spargelterriner**



**Bärlauch-Ravioli**



**Moussaka**



**Zweierlei vom Rhabarber**



**Kaffee**

**Samstag, 8. Februar 2025**

**Apéro**



**Süsskartoffelsuppe mit Ingwer**



**Rotes Tatar mit Feta**



**Rösti-Omeletten mit Lauchfüllung**



**Vegetarische Jakobsnüsse mit Zitronen-Risotto**



**Biskuit-Roulade und Panna-Cotta mit exotischen Früchten**



**Kaffee**

**Samstag, 9. November 2024**

**Apéro**



**Pastinaken-Apfel-Suppe**



**Brie-Blüte auf Linsensalat**



**Gefüllter Butternusskürbis**



**Pilzravioli an Salbeibutter**



**Limoncello-Parfait**



**Kaffee**

**Samstag, 22. Juni 2024**

**Apéro**



**Broccolicrème-Suppe**



**Gurken-Carpaccio**



**Blumenkohl-Pizza**



**Gefüllte Auberginen mit Couscous-Sotto**



**Beeren-Tartelette mit Zitronencreme**



**Kaffee**

**Samstag, 13. April 2024**

**Apéro**



**Radieslisuppe**



**Bärlouch-Täschli ufemne Frühligssalat**



**Spargle-Crêpes**



**«Hackbrate» mau anders mit Härdöpfustock**



**Honig-Cheesecake u Rhabarbere-Muffins**



**Kaffee**

**Samstag, 3. Februar 2024**

**Apéro**



**Überbackene Pilzsuppe**



**Wintersalat mit Randencarpaccio**



**Pastinakenwähe**



**Wirzroulade mit Spätzli**



**Orangen-Tiramisu**



**Kaffee**

**Samstag, 4. November 2023**

**Apéro in der warmen Stube**



**Dreierlei vom Kürbis**



**Pilz-Ravioli**



**Butternusskürbisbraten**



**Randenrisotto mit Tomme**



**Herbstlicher Dessertteller**



**Kaffee**

**Samstag, 10. Juni 2023**

**Apéro**



**Jung-Spinat-Suppe – eh ja...**



**Spargel-Pastetli – oder so...**



**Überbackene Auberginen – he nu...**



**Rote Pasta – na und?**



**Erdbeeren – what else?**



**Kaffee**

**Samstag, 21. Januar 2023**

**Apéro in der warmen Stube**



**Sauerkrautsuppe mit Ingwer**



**Orangen-Randen Salat**



**Pilztäschli auf Gemüsebeet**



**Gnocchi-Gratin mit Kalettes**



**Schokoladenträume**



**Kaffee**

**Samstag, 19. November 2022**

**Apéro**



**Herbstsalat**



**Pilzen mit Blätterteiggebäck**



**Dreierlei vom Kürbis**



**Nussravioli**



**Gratin mit Herbstgemüse**



**Quittenquarktorte mit Feigenchutney**



**Kaffee/Tee**

**Samstag, 3. September 2022**

**Apéro**



**Randen-Carpaccio mit Ziegenkäse**



**Tomatencreme-Süppchen**



**Baba Ganoush im Blätterteigkissen**



**Gemüsetatar mit Käsetaler**



**Sellerie Saltimbocca mit Süsshärdöpfüstock**



**Früchtetiramisu mit Zitronen Lolipops**



**Kaffee/Tee**

**Samstag, 7. November 2020**

**Apéro**



**Herbstsüpli**



**Linsensalat im Chicoréeschifflein**



**Randenrisotto mit Gemüsesternen**



**Pastetli mit Schwarzwurzel-Pilzfüllung**



**Kürbisküchlein mit seinem Sorbet**



**Kaffee und Gëezi**

**Samstag, 9. November 2019**

**Apéro**



**Lauchsüppchen**



**Randencarpaccio und Herbstsalat**



**Pilztatar im Teigkissen**



**Kürbis-Piccata und Capunet**



**Apfel-Eierlikörmousse mit glasierten Zwetschgen und Kaffee-  
Birne**



**Kaffee und Gûezi**

**Samstag, 7. September 2019**

**Apéro**



**Linsencreme-Suppe**



**Sommergemüse-Tatar**



**Dreierlei Gemudeln**



**Gefüllte Röstli-Nestli**



**Beeren – Clafouti mit «accompagnements»**



**Kaffee und Kuchen**

**Samstag, 29. Juni 2019**

**Apéro**



**Linsencreme-Suppe mit Ajvar**



**Bohnensalat mit Maisschnitte**



**Zucchini-Spaghetti auf Safransauce**



**Gemüsevariété im Kartoffelmantel**



**Beeren – Clafouti mit roter Glace**



**Kaffee und Gûezi**

**Samschti, 6. Apriu 2019**

**Apéro**



**Frühligszibelesuppe**



**Randecarpaccio mit Pastinakemousse**



**Spargle uf Blätterteig**



**Husgmachti Tagliatelle are Bärlouchsosse**



**Rhabarberechueche mit säuber gmachter Vanilleglace**



**Kaffee**

**Samstag, 19. Januar 2019**

**Apéro in der warmen Stube**



**grünes Endivien-Süppchen**



**Weisses Topinambur-Flan mit Nüssli-Orangen-Salat**



**Rote-Bete-Ravioli**



**Lauch-Bulgur-Buletten auf weissem Bett**



**Farbiger Mango-Ingwer-Traum**



**Kaffee und Gûezi**

**Samstag, 3. November 2018**

**Apéro**



**Marronisuppe**



**Schwarzwurzel-Pilz Pastetli**



**Quittenspalten mit Chèvre chaud**



**Kürbisgnocchi mit Herbstsalat**



**Allerlei vom Apfel**



**Kaffee und Kuchen**

**Samstag, 9. Juni 2018**

**Apéro**



**Cremige Broccolisuppe**



**Aubergine Cordon-bleu**



**Spargel-Ravioli an Safran-Zitronen-Butter**



**Bunter Kartoffelstock mit Bohnenwedeli**



**Zitronenquarktorte**



**Kaffee und Gützi**