

Montag 30. Dezember	Dienstag 31. Dezember	Mittwoch 01. Januar	Donnerstag 02. Januar
<p>Vorspeise Artischockencreme</p> <p>Fleisch Schweinsschnitzel an Champignon Rahmsauce mit Nudeln und Vichy Karotten</p> <p>Vegi Süssmaiskroketten mit Curry Mayonnaise & Trevisano Gemüse</p> <p>Dessert Biskuitroulade mit Himbeeren</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 G'Schweltli mit Käseteller</p> <p>Abendessen 2 Kaninchenvogel mit Bratkartoffeln und Karotten</p>	<p>Vorspeise Randen Salat mit Trauben</p> <p>Fleisch Pouletbrust mit herzhafter Nusskruste auf Pilzrisotto und Broccoli</p> <p>Vegi Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Hollandaise und Kartoffeln</p> <p>Dessert Schwedenschnitte</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Spaghetti Carbonara</p> <p>Abendessen 2 Poulet Currygeschnetzelttes mit Reis</p>	<p>Vorspeise Gemüsesuppe "Bauern Art"</p> <p>Fleisch Schweinsfiletmedaillon an Meaux Senfsauce Butterndueln und Saisongemüse</p> <p>Vegi Kichererbsen Curry mit Gemüsegarnitur</p> <p>Dessert Cremeschnitte</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Wienerli mit Kartoffelsalat</p> <p>Abendessen 2 Spätzli Pfanne mit Gemüsen und Pilzen</p>	<p>Vorspeise Fenchelcreme</p> <p>Fleisch Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Spätzli Pfanne mit Gemüsen und Pilzen</p> <p>Vegi Käse-Ravioli an Weissweinkräutersauce mit Feigen und Nüssen</p> <p>Dessert Zitronenkuchen mit Rahm</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Kartoffel Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse</p> <p>Abendessen 2 Rinds Hacktätschli mit Kartoffelstock und Gemüse</p>
<p>Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.</p>			

Freitag 03. Januar	Samstag 04. Januar	Sonntag 05. Januar	
<p>Vorspeise Karottensalat mit Orangen</p> <p>Fisch Pochierte Lachsschnitte (NO) an Sauce hollandaise mit Jasmin Reis und Erbsen</p> <p>Vegi Aprikosen- und Käse-Speckwähe</p> <p>Dessert Kaffee-Mousse mit frischen Feigen</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Schinkengipfeli mit Salat</p> <p>Abendessen 2 Birchermüesli mit Rahm</p>	<p>Vorspeise Champignons Cremesuppe</p> <p>Fleisch Geschmorter Rindfleischvogel mit Bramata Polenta und grünen Bohnen</p> <p>Vegi Tagliatelle mit Gemüse, Pilzen und Salbei</p> <p>Dessert Appenzeller Schlorzifladen</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Kalbshacksteak (Pojariski) mit Lyoner Kartoffeln und Broccoli</p> <p>Abendessen 2 Penne Cinque Pi</p>	<p>Vorspeise Blattsalat</p> <p>Fleisch Kalbscarrée an Balsamico Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse</p> <p>Vegi Pastetchen gefüllt mit buntem Gemüse, mit Risi Bisi</p> <p>Dessert Himmlischer Schokoladenschnitte mit frischer Mango</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Gemüsestrudel mit Kräutersauerrahm</p> <p>Abendessen 2 Äpler Magronen mit Apfelmus</p>	<p>En Guetä wünscht Senevita Regensberg</p>
<p>Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.</p>			