

	Montag, 01. Juli 2024	Dienstag, 02. Juli 2024	Mittwoch, 03. Juli 2024	Donnerstag, 04. Juli 2024
Mittagessen	<p>Vorspeise Bouiullon mit Backerbsen</p> <p>Fleisch Rindsgeschnetzeltes an Soja Honigsauce mit Reis und kleinem Gemüse</p> <p>Vegi Bündner Pizzocheri (Buchweizen Nudeln mit Käse und Mangold)</p> <p>Dessert Erdbeerroulade mit Erdbeersalat</p> <p>*****</p>	<p>Vorspeise Tomatensalat mit Zwiebeln</p> <p>Fleisch Mariniertes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Kohlrabi</p> <p>Vegi Gemüse-Maisbällchen mit Kräutersauce und Ratatouille</p> <p>Dessert Schwedenschnitte mit Rahm</p> <p>*****</p>	<p>Vorspeise Karottensuppe</p> <p>Fleisch Rassiges indisches Lammcurry mit gelbem Reis mit Sultaninen und Broccoli</p> <p>Vegi Pilzrisotto mit Käse und mariniertem Fenchel</p> <p>Dessert Hausgemachter Rüeblli Kuchen</p> <p>*****</p>	<p>Vorspeise Geröstete Brotsuppe</p> <p>Fleisch Weisses Poulet-Blanquette mit Mischreis und Zucchetti</p> <p>Vegi Tomaten-Mozzarella Salat mit Burrata & Basilikum Pesto</p> <p>Dessert Mangocreme</p> <p>*****</p>
Abendessen	<p>Abendessen 1 Vegetarisches Capuns in Weissweinsauce mit Käse</p> <p>Abendessen 2 Wurst-Käsesalat</p>	<p>Abendessen 1 Wienerli mit Kartoffelsalat</p> <p>Abendessen 2 Vegetarische, salzige Wähe mit Blattsalat</p>	<p>Abendessen 1 Rührei mit Blattspinat und Salzkartoffeln</p> <p>Abendessen 2 Penne Carbonara</p>	<p>Abendessen 1 Schinkengipfeli mit Blattsalat</p> <p>Abendessen 2 Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott</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.

	Freitag, 05. Juli 2024	Samstag, 06. Juli 2024	Sonntag, 07. Juli 2024	
Mittagessen	Vorspeise Randensalat	Vorspeise Petersilienwurzelsuppe	Vorspeise Pilz Terrine mit Rucolacreme und Cherrytomaten	En Guete wünscht Senevita Regensburg
	Fisch Gebratenes Wolfsbarschfilet und Zander-Lachsklösschen an Sherry Sauce, Kartoffelpüree und Erbsen	Fleisch Rindsvoressen mit Orangensauce, Polenta und Romanesco	Fleisch Kalbsschulterbraten an Calvadosauce mit Kartoffelgratin und Gemüse Bouquet	
	Wähe Aprikosen- und Champignons-Lauchwähe	Vegi Vollkorn-Penne mit Pesto Rosso und gebratenem Gemüse	Vegi Spinat-Strudel auf gebratenem Gemüse mit Quark	
Dessert Schwedenschnitte *****	Dessert Hausgemachter Cheese Cake mit Kirschenkompott *****	Dessert Himmlischer Schokoladenkuchen mit Rahm *****		
Abendessen	Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm	Abendessen 1 Canapés mit Schinken und Ei	Abendessen 1 Pilz Risotto mit Grana Padano	
	Abendessen 2 Schinken-Strudel auf gebratenem Gemüse und Sauerrahm	Abendessen 2 Fleisch Ravioli mit Tomatensauce und Reibkäse	Abendessen 2 Käsetoast Belle Helene (mit Birne)	

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.