

Montag 11. November	Dienstag 12. November	Mittwoch 13. November	Donnerstag 14. November
<p><b>Vorspeise</b> Blattsalat mit mariniertem Kürbis und Kernen</p> <p><b>Fleisch</b> Riz Casimir mit Poulet Geschnitzeltem, mit Früchten garniert im Reisring serviert</p> <p><b>Vegi</b> Kürbis- und Randen Gratin mit Nüssen</p> <p><b>Dessert</b> Schwedenschnitte</p> <p>*****</p> <p><b>Abendessen 1</b> Wurstkäsesalat mit Essiggemüse</p> <p><b>Abendessen 2</b> Chäschüechli mit Karottensalat</p>	<p><b>Vorspeise</b> Rindsbouillon Mille fanti</p> <p><b>Fleisch</b> Kalbsschulterbraten mit brauner Sauce Kartoffelstock und Vichy Karotten</p> <p><b>Vegi</b> Hausgemachte Focaccia Pizza Margherita</p> <p><b>Dessert</b> Frischer Fruchtsalat</p> <p>*****</p> <p><b>Abendessen 1</b> Pastetchen mit Gemüsefüllung und Trockenreis</p> <p><b>Abendessen 2</b> Spaghetti Carbonara</p>	<p><b>Vorspeise</b> Blattsalat mit Ei</p> <p><b>Fleisch</b> Schweinssteak vom Nierstück mit Pommes frites und Schwarzwurzeln</p> <p><b>Vegi</b> Geräucherter Tofu an Gewürzsauce im Glasnudelnest mit Gemüsestreifen</p> <p><b>Dessert</b> Holundercreme mit Rahm</p> <p>*****</p> <p><b>Abendessen 1</b> Milchreis mit Zimtzucker</p> <p><b>Abendessen 2</b> geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Toast</p>	<p><b>Vorspeise</b> Champignoncreme</p> <p><b>Fleisch</b> Kutteln "Mailänder Art" mit Kümmel und Salzkartoffeln</p> <p><b>Vegi</b> "Gärtner Rösti" mit Gemüse</p> <p><b>Dessert</b> Zitronenkuchen</p> <p>*****</p> <p><b>Abendessen 1</b> Mozzarella Sticks mit Ratatouille und Kräutersauerrahm</p> <p><b>Abendessen 2</b> Ghacktes mit Hörnli</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>			

<b>Freitag</b> <b>15. November</b>	<b>Samstag</b> <b>16. November</b>	<b>Sonntag</b> <b>17. November</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b></p> <p>Blattsalat mit Cherry Tomaten und Kernen</p> <p style="text-align: center;"><b>Fisch</b></p> <p>Pochiertes St. Petersfischfilet (CN) an Limonen Sauce Wildreismix und Randen</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b></p> <p>Zwetschgenwähe und Spinat-Ricotta Kuchen</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b></p> <p>Gebrannte Creme</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b></p> <p>Tortelloni "Tricolore" mit Gemüsebolognese</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b></p> <p>Weisswurst mit Kartoffelsalat und</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b></p> <p>Gerstensuppe</p> <p style="text-align: center;"><b>Fleisch</b></p> <p>Rehpfeffer "Jäger Art" (A/HU) mit Speck, Silberzwiebeln, Brotcroûtons Spätzli, Rotkraut und Marroni</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b></p> <p>Frühlingsrollen mit Sweetchilisauce und Gemüse-Sprossenragout</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b></p> <p>Kürbiskuchen mit karamellisierten</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b></p> <p>Schinkengipfeli mit Randensalat</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b></p> <p>Oricchette griechische Art. Mit</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b></p> <p>Bruschetta mit Tomaten und fein aufgeschnittener Bresola</p> <p style="text-align: center;"><b>Fleisch</b></p> <p>geschmortes Rindskopfbäggli an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b></p> <p>"Nasi Goreng" indonesisches Reisgericht mit Tofu, Gemüse,</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b></p> <p>Vermicelles mit Merinques und</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b></p> <p>Antipasti Teller mit Salsiz</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b></p> <p>Sämiger Risotto mit Kürbiswürfel</p>	<p><b>Än Guetä wünscht</b> <b>Senevita Regensberg</b></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>			