

Montag 03. Februar	Dienstag 04. Februar	Mittwoch 05. Februar	Donnerstag 06. Februar
<p>Vorspeise Gemüsebouillon mit Knoblauchcroustons</p> <p>Fleisch Zieglers Hackbraten an Rosmarin Jus mit Hörnli und Kräutertomate</p> <p>Vegi Capuns im Weissweinsud und Reibkäse</p> <p>Dessert Apfel-Jalousie mit Schokoladensauce</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Poulet Cordon Bleu mit Kabis-Apfelsalat</p> <p>Abendessen 2 Äpler Makronen mit Apfelmus</p>	<p>Vorspeise Kopfsalat mit Ei</p> <p>Fleisch Schweinsbraten an Biersauce mit Kartoffelstock und Rosenkohl</p> <p>Vegi Tofu "sweet 'n sour" mit Jasminreis und Kefen</p> <p>Dessert Maronimousse</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Roastbeeffeller mit Essiggemüse und Tartarsauce</p> <p>Abendessen 2 Spaghetti mit Tomatensauce</p>	<p>Vorspeise Rindsbouillon mit Sherry</p> <p>Fleisch Tafelspitz mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Suppengemüse</p> <p>Vegi Gefüllte Ravioli mit Gorgonzolasauce und</p> <p>Dessert Schwedenschnitte mit Mandarinsalat</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Rösti mit Spiegelei</p> <p>Abendessen 2 Poulet-Currygeschnetzertes mit Trockenreis</p>	<p>Vorspeise Tomatensalat mit Mozzarella Perlen</p> <p>Fleisch Rindfleisch "Tandoori" (indische Gewürzmischung mit Chinanudeln und Shiitake Pilzen)</p> <p>Vegi Auberginen Piccata auf Gemüse-Gerstenragout</p> <p>Dessert Frischer Fruchtsalat</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Kaiserschmarren mit Rosinen Staubzucker und Kirschenragout</p> <p>Abendessen 2 Kalbshacksteak mit Lyoner Kartoffeln und Bohnen</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 07. Februar	Samstag 08. Februar	Sonntag 09. Februar	
<p>Vorspeise Rindsbouillon mit Backerbsen</p> <p>Fisch Lachsschnitte auf Tomaten-Risotto und gebratener Blumenkohl</p> <p>Vegi Beeren- und Käse-Zwiebelwähe</p> <p>Dessert Brot-Butter-Pudding mit Vanillesauce</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Lyoner Salat mit Kartoffeln, Gurken und Käse</p> <p>Abendessen 2 Kürbis-Rohschinken-Gnocchi mit Taleggio-Sauce</p>	<p>Vorspeise Brotsalat mit Pilzen</p> <p>Fleisch Kalbsblankett (franz. Fleisch Eintopf an weisser Sauce) mit Spinatspätzli und buntem Gemüse</p> <p>Vegi Spaghetti "aglio, olio e peperoncini" mit Gemüse</p> <p>Dessert Rüeblikuchen</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Gratinierte Polenta Schnitte mit Pilzrahmsauce</p> <p>Abendessen 2 Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Rahmsauce</p>	<p>Vorspeise Gemüsepüree Suppe</p> <p>Fleisch Schweinsfiletmedaillon an Cognacrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet</p> <p>Vegi Soufflé Omelette mit Artischocken, Käse und mariniertem Rucola</p> <p>Dessert Schokoladenmousse mit marinierten Blutorange</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Toast Hawaii mit Karottensalat</p> <p>Abendessen 2 G'Schwellti mit Käse</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>			