

<b>Montag</b> <b>10. März</b>	<b>Dienstag</b> <b>11. März</b>	<b>Mittwoch</b> <b>12. März</b>	<b>Donnerstag</b> <b>13. März</b>
<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b> Blattsalat mit Ei</p> <p style="text-align: center;"><b>Fleisch</b> Saltimbocca vom Schwein mit Madeira Sauce Tomatenspaghetti und grillierten Auberginen</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b> Gebratener Pilaw Reis an Sojasauce mit Gemüse, Ei und Pilzen</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b> Linzertorte</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b> Fleischkäse mit Spiegelei und Rosmarin Kartoffeln</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b> Penne mit Tomatensauce</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b> Gemüsebouillon mit Backerbsen</p> <p style="text-align: center;"><b>Fleisch</b> Maispoullarden Brüstchen (F) auf Balsamico Sauce mit Kartoffelgratin und Broccoliröschen</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b> Maispizza mit Tomaten, Gemüse und Mozzarella</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b> Nusstengel</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b> Diverse Canapés</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b> Ghackets mit Hörnli</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b> Roter Kabissalat</p> <p style="text-align: center;"><b>Fleisch</b> Äpler Magronen mit Kartoffelwürfel, Zwiebelschweize und Schinken an Rahmsauce mit Apfelmus</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b> "Baked Potatoes" gefüllt mit buntem Gemüse und Sauerrahm</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b> Vanillecreme mit Pfirsich</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b> Birchermüesli mit Rahm</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b> Wurst-Käsesalat mit Essiggemüse und Ei</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b> Rindsbouillon mit Flädli</p> <p style="text-align: center;"><b>Fleisch</b> Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei Butter Butterrösti und grünen Bohnen</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b> Spinat Toast mit Pilzragout und Grana Padano</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b> Blaubeer Muffins</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b> Bunte Fleisch-Tortelloni mit Tomatensauce und Reibkäse</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b> Griesbrei mit Zwetschgenkompott</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>14. März</b>	<b>Samstag</b> <b>15. März</b>	<b>Sonntag</b> <b>16. März</b>	
<p><b>Vorspeise</b> Taboulé auf Eisbergsalat</p> <p><b>Fisch</b> Gebratene Lachstranche (NO) auf Karotten-Couscous mit Ananas-Selleriesalsa und Romanesco</p> <p><b>Wähe</b> Aprikosen- und Spagelwähe</p> <p><b>Dessert</b> Gebrannte Creme mit Caramelstückchen</p> <p>*****</p> <p><b>Abendessen 1</b> Militärkäseschnitte mit Blattsalat (Vegetarisch)</p> <p><b>Abendessen 2</b> Emmenthaler Brätschnitzel mit Würfelpommes</p>	<p><b>Vorspeise</b> Gemüsebouillon mit Tomatenwürfel und Reis</p> <p><b>Fleisch</b> Kaninchenfleischvogel an Weissweinsauce auf Limetten-Grappa-Risotto mit Pfälzerkarotten</p> <p><b>Vegi</b> Ricotta-Spinat-Cannelloni mit Käse überbacken</p> <p><b>Dessert</b> Schwarzwälder Schnitte</p> <p>*****</p> <p><b>Abendessen 1</b> Bouilloneintopf mit Rindfleisch Kartoffeln und viel Gemüse</p> <p><b>Abendessen 2</b> Spargel und Ei Canapes</p>	<p><b>Vorspeise</b> Rauchlachstatar serviert mit Toast und Salatbouquet</p> <p><b>Fleisch</b> Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle halbe Tomate mit Brösel</p> <p><b>Vegi</b> Gemüseteller mit Kartoffelkroketten</p> <p><b>Dessert</b> Frischer Fruchtsalat</p> <p>*****</p> <p><b>Abendessen 1</b> Hörnli Salat mit Schinken und Peperoni</p> <p><b>Abendessen 2</b> Tomaten Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico</p>	<p style="text-align: center;"><b>En Guetä wünscht</b> <b>Senevita Regensberg</b></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.