

Montag 17. März	Dienstag 18. März	Mittwoch 19. März	Donnerstag 20. März
<p>Vorspeise Gemüsebouillon mit Knoblauchcroustons</p> <p>Fleisch "Spatz" Siedfleisch mit Kartoffeln, Bouillongemüse und Meerrettichschaum</p> <p>Vegi Capuns im Weissweinsud und Bergkäse</p> <p>Dessert Apfel-Jalousie mit Vanillesauce</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Poulet Cordon Bleu mit Kabis-Apfelsalat</p> <p>Abendessen 2 Linseneintopf mit Gemüse und Kräutern</p>	<p>Vorspeise Kopfsalat mit Ei</p> <p>Fleisch Marinierter Schweinsbraten an Biersauce mit Tomatenrisotto und Selleriegemüse</p> <p>Vegi Gefüllte Auberginen mit Bulgur, Tomaten, Rosinen Pinien, Zimt und Curry, Sauerrahm und Sambal Olek</p> <p>Dessert Nussgipfel</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Roastbeefsteller mit Essiggemüse und Tartarsauce</p> <p>Abendessen 2 Spaghetti Carbonara</p>	<p>Vorspeise Hühnerbouillon mit Teigwaren</p> <p>Fleisch Waadtländer Saucisson auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln</p> <p>Vegi Pappardellen al Pomodoro mit Zucchini Würfeln</p> <p>Dessert Schwedenschnitte</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Rösti mit Spiegelei</p> <p>Abendessen 2 Scheinkotellett mit Kräuterbutter und Pommes Frites</p>	<p>Vorspeise Tomatensalat mit Mozzarella Perlen</p> <p>Fleisch Schweinschnitzel "Pariser Art" mit Würfelkartoffeln und halbe Tomate mit Käse überbacken</p> <p>Vegi Eieromelette mit grünen Spargeln und Morchel an Sauerrahm</p> <p>Dessert Appenzeller Biberfladenmousse mit Dörrpflaumenpüree</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Kaiserschmarren mit Rosinen Staubzucker und Kirschenragout</p> <p>Abendessen 2 Pojarski Steak mit Orangen Couscous und Kräutervinaigrette</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 21. März	Samstag 22. März	Sonntag 23. März	
<p>Vorspeise Rindsbouillon mit Backerbsen</p> <p>Fisch Gebratenes Lachssteak (NO) mit Kräuterbutter Safranrisotto und gebratenem Blumenkohl</p> <p>Wähe Beeren- und Käse-Zwiebelwähe</p> <p>Dessert Hausgemachter Vanille-Choco-Cheese Cake mit Sauerkirschen</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Lyoner Salat mit Kartoffeln, Gurken und Käse</p> <p>Abendessen 2 Äpler Makronen mit Apfelmus</p>	<p>Vorspeise Chicorée Salat mit Orangenfilet</p> <p>Fleisch Ghackets vom Rind mit Hörnli, Reibkäse und Apfelmus</p> <p>Vegi Salzkartoffeln mit Hackspinat und Spiegelei</p> <p>Dessert Rüeblikuchen mit Rahm</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Gratinierte Polenta Schnitte mit Pilzrahmsauce</p> <p>Abendessen 2 Meatballs mit BBQ Sauce und Pilawreis</p>	<p>Vorspeise Französische Zwiebelsuppe</p> <p>Fleisch Schweinsfiletmedaillon an Steinpilzsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur</p> <p>Vegi Orientalisches Pilaw Reis mit Rosinen, Curry, Erbsen und Cashew Kernen</p> <p>Dessert Bananencreme mit Schokoladensplitter</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Toast Hawaii mit Karottensalat</p> <p>Abendessen 2 Siedfleischsalat mit Fragola Sardo</p>	<p style="text-align: center;">En Guetä wünscht Senevita Regensberg</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.