



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 43	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 19.10.2026	Geröstete Griesssuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Bernerwurst und Speck Bouillonkartoffeln Dörrbohnen	Sauerkrautküchlein Senfrahmsauce Bouillonkartoffeln Dörrbohnen	Bauernhofglace	Tortilla mit Kartoffeln und Tomatensauce
Dienstag 20.10.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Randenwürfel	Blätterteigpastetli Pastetlisauce Erbsli und Rüebli	Blätterteigpastetli Pilzragout Erbsli und Rüebli	Schokoladenflan mit Rahm	Zwetschgenrösti Zimtsauce
Mittwoch 21.10.2026	Marronicremesuppe Blattsalat mit Oliven	Kaninchenragout vom Bramberg Polenta Romanesco	Bami Goreng mit Tofu gerösteten Cashewnüssen Mango-Chutney	Kirschenmousse	Gratinierte Schinken- Lauchrollen
Donnerstag 22.10.2026	Bündnergerstensuppe Rotkabissalat	Blut- und Leberwurst Zwiebelsauce Horndli Apfelmus	Champignonschnitte auf Toast Mischgemüse	Choux mit Patisseriecreme	Wienerli im Teig Eisbergsalat
Freitag 23.10.2026	Champignoncremesuppe Nüsslersalat Croûtons	Forellenknusperli ¹ Tartarsauce Salzkartoffeln	Quornknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln	Panna cotta mit Himbeersauce	Weisswurst mit süßem Senf Laugenbrötli
Samstag 24.10.2026	Fenchelcremesuppe Blattsalat mit Feta	Hacktäschli an Jägersauce Müscheli geschmorter Weisskabis	Gemüse-Mozzarellaaufauf Tomatensauce Müscheli	Fruchtsalat mit Rahm	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Sonntag 25.10.2026	Rüblicremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelgratin Blattspinat	Omelette mit Kräutern Kartoffelgratin Blattspinat	Meringue mit Rahm	Steinpilzrisotto mit Parmesan

Änderungen des Angebots vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Fleisch-, Fisch- und Backwaren stammen grundsätzlich aus der Schweiz. Abweichungen werden entsprechend deklariert. ¹CH/Auqa