

Landhaus Neuenegg

Wochenmenuplan



Woche 11	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 13.03.2023	Kressecremesuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Rindsaftplätzli Gebratene Griessschnitte & Kohlräbli	Kichererbsen-Tomaten-Gemüse Ragout & Gebratene Griessschnitte	Rhabarbercreme	Fondueauflauf mit Tomatenrahmsauce
Dienstag 14.03.2023	Bouillon mit Flädli Bohnensalat	Bratwurst gemischt mit Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti (Tomaten, Raclettkäse)	Gugelhopf marmoriert	Milchreis mit Zimtucker Fruchtcocktail
Mittwoch 15.03.2023	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Maiskörner	Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce Nudeln & Pfirsich mit Rahm	Zuchetti mit Käsesoufflee gefüllt Nudeln & Pfirsich mit Rahm	Apfelquark	Käseteller mit Gschwelli
Donnerstag 16.03.2023	Gelberbsensuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Kalbsragout Risotto & Tomate mit Kräuter	Pilzrisotto mit Reibkäse & Tomate mit Kräuter	Bauernhofglace	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
Freitag 17.03.2023	Pastinakensuppe Coleslawsalat	Aelpler Magronen mit Schinken Apfelmus	Aelpler Magronen mit Gemüsewürfel Apfelmus	Aargauer Rüeblitorte	Pouletsalat Cuchaule & Butter
Samstag 18.03.2023	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Riz Casimir (Kalb) garniert mit Früchten	Nasi Goreng mit Cashew Kernen und Mango Chutney	Haselnusscreme	Brombeerauflauf mit Aprikosensauce
Sonntag 19.03.2023	Haferflockensuppe Blattsalat mit Orangenscheibe	Lammschulterbraten Bäckerinnenkartoffeln gedünstete Kefen	Gemüsequiche nach Saison mit Sauerrahm Dip	Mangomousse	Gefüllte Eier mit russischem Salat Urdinkelbrot mit Butter

Fleisch und Fischdeklaration

Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!