



Landhaus Neueneegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 42	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 13.10.2025	Geröstete Griesssuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Bernerwurst und Speck Bouillonkartoffeln Dörrbohnen	Sauerkrautküchlein Senfrahmsauce Bouillonkartoffeln Dörrbohnen	Bauernhofglace	Tortilla mit Kartoffeln und Tomatensauce
Dienstag 14.10.2025	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Randenwürfel	Blätterteigpastelli Pastetlisauce Erbsli und Rüebli	Blätterteigpastelli Pilzragout Erbsli und Rüebli	Schokoladenflan mit Rahm	Zwetschgenrösti Zimtsauce
Mittwoch 15.10.2025	Marronicremesuppe Blattsalat mit Oliven	Kaninchenragout vom Bramberg Polenta Romanesco	Bmi Goreng mit Tofu gerösteten Cashewnüssen Mango-Chutney	Kirschenmousse	Gratinierte Schinken- Lauchrollen
Donnerstag 16.10.2025	Bündnergerstensuppe Rotkabissalat	Blut- und Leberwurst Zwiebelsauce Hörndli Apfelmus	Champignonschnitte auf Toast Mischgemüse	Choux mit Patisseriecreme	Wienerli im Teig Eisbergsalat
Freitag 17.10.2025	Champignoncremesuppe Nüsslersalat Croûtons	Forellenk nusperli (CH/Auqa) Tartarsauce Salzkartoffeln	Quornknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln	Panna cotta mit Himbeersauce	Weisswurst mit süssem Senf Laugenbrötli
Samstag 18.10.2025	Fenchelcremesuppe Blattsalat mit Feta	Kalbshamburger Jägersauce Müscheli geschmorter Weisskabis	Gemüse-Mozzarellaaufauf Tomatensauce Müscheli	Fruchtsalat mit Rahm	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Sonntag 19.10.2025	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. Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.