



Landhaus Neueneegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 44	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 27.10.2025	Champignoncremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Coq au Vin Poulet an Rotweinsauce Müscheli Kohlrabi	Panierter Camambert Kräuterdip Müscheli Kohlrabi	Russenzopf	Fotzelschnitte mit Zimtucker Apfelmus
Dienstag 28.10.2025	Geröstete Griesssuppe Blattsalat mit Zuchettiwürfel	Schwedenbraten mit Zwetschgen Herzoginkartoffeln Rotkraut	Nasi Goreng mit Tofu Cashewnüssen, Gemüse und Mango Chutney	Fruchtsalat mit Rahm	Tortellini - Auflauf mit Rindfleisch
Mittwoch 29.10.2025	Randensuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Pojarskisteak vom Kalb Dijon-Senfsauce Nudeln, Bohnen	Gemüseplätzli Dijon-Senfsauce Nudeln, Bohnen	Bauernhofglace	Früchtekuchen mit Rahm
Donnerstag 30.10.2025	Gelberbsensuppe Blattsalat mit Oliven	Kutteln Tessiner Art Kartoffelstock Blattspinat	Pochiertes Ei Safransauce Kartoffelstock Blattspinat	Zitronencake	Quiche Lorraine Nüsslersalat mit Croutons
Freitag 31.10.2025	Linsensuppe Blattsalat mit Ei	Zanderfilet gebraten (EST) mit Steinpilzen Kräuterrisotto glasierte Rüebli	Kräuterrisotto mit Parmesan glasierte Rüebli	Cremeschnitte	Kartoffelsuppe mit Wienerli Ruchbrot
Samstag 01.11.2025	Berner Märtsuppe Blattsalat mit Croutons	Rindssaftplätzli Polenta Cremosa Wirzgemüse	Tofuspiessli auf Peperonicouli Polenta Cremosa Wirzgemüse	Roulade mit Konfitüre	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
Sonntag 02.11.2025	Marronicremesuppe Blattsalat mit Trauben	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti, Gemüsemix	Gemüserösti mit Käse überbacken	Caramelköpfli mit Rahm	Birchermüesli mit Brot, Butter, Konfitüre

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.