



# Landhaus Neuenegg

## WOCHENMENÜPLAN

KW 1	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
<b>Montag</b> 29.12.2025	Maiscremesuppe Blattsalat mit gehackten Zwiebeln	Riz Casimir Pouletstreifen an Currysauce Reis, Früchtegarnitur	Ananas im Kokosmantel an Currysauce Reis, Früchtegarnitur	Baurenhofglace	Apfel im Schlafrock Vanillesauce
<b>Dienstag</b> 30.12.2025	Champignoncremesuppe Rüebli-salat	Burebratwurst gemischt Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten überbacken mit Raclettkäse	Aprikosenkompott mit Zimtrahm	Weisswurst mit süssem Senf Laugenbrötli
<b>Mittwoch</b> 31.12.2025	Griesssuppe geröstet Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Seviettenknödel Wintergemüse	Quorngeschnetzeltes Stroganoff Seviettenknödel Wintergemüse	Ananas-Royal Schnitte	Hors-d'œuvre Teller Festtagspastete Lachs (NO) Fleisch und Käse
<b>Donnerstag</b> 01.01.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kernenmix	Schweinsfilet Medaillons an Cognacsauce Nudeln, Bohnenbündeli	Gemüseplätzli Rahmsauce Nudeln, Bohnen	Schoggimousse	Steinpilzrisotto imt Parmesan
<b>Freitag</b> 02.01.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Apfelschnitz	Lammschulterbraten (IRL) Kartoffelgratin Rosenkohl	Champignonsschnitte auf Toast Rosenkohl	Orangenkuchen	Erbssuppe mit Gnagi Ruchbrot
<b>Samstag</b> 03.01.2026	Bündner Gerstensuppe Blattsalat mit Oliven	Spaghetti Bolognese Reibkäse	Spaghetti mit Gemüsebolognese Reibkäse	Brönnti Crème	Käseteller mit Gschwellti
<b>Sonntag</b> 04.01.2026	Bouillon mit Ei Nüsslersalat mit Pomodori secchi	Schweinsplätzli mit Kräuterbutter Country Cuts, Ofengemüse	Peproni gefüllt mit Käsesoufflee Country Cuts	Russenzopf	Fotzelschnitte mit Zimtucker Birnenschnitze

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.