



# Landhaus Neuenegg

## WOCHENMENÜPLAN

KW 5	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
<b>Montag</b> 26.01.2026	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Ei	Siedfleisch und Wienerli Bouillonkartoffeln Sauerkraut	Sauerkrautküchlein an Senfrahmsauce Bouillonkartoffeln	Zitronencake	Käsesalat nach Bauernart
<b>Dienstag</b> 27.01.2026	Rüeblicremesuppe Blattsalat mit Kernenmix	Poulet au Porto Spätzli Krautstiele à la crème	Spätzlipfanne mit Gemüse	Fruchtsalat mit Rahm	Apfelküchlein mit Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> 28.01.2026	Berner Märitsuppe Blattsalat mit Käsewürfeli	Schweinsragout Kartoffelstock Romanesco	Tofuragout Kartoffelstock Romanesco	Kirschenmousse	Gateau du Vully Hefeteigkuchen mit Speck Blattsalat mit Ei
<b>Donnerstag</b> 29.01.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Pomodori secchi	Cipollata Spiessli Pilzrahmsauce Spiralen Tricolore Bohnen	Spiralen Tricolore an Pilzrahmsauce Reibkäse, Bohnen	Choux mit Patisseriecreme	Zwetschgenrösti Zimtsauce
<b>Freitag</b> 30.01.2026	Gelberbsensuppe Randensalat	Suuri Kalbsläberli mit Aceto Balsamico Rösti	Gemüserösti mit Spiegelei	Panna cotta mit Himmbeersauce	Weisswurst mit süßem Senf Laugenbrötli
<b>Samstag</b> 31.01.2026	Broccolicremesuppe Waldorf-Salat	Älplermagronen mit Schinkenstreifen und Röstzwiebeln Apfelmus	Älplermagronen mit Gemüsewürfeln und Röstzwiebeln Apfelmus	Tiramisu	Schinkengipfeli Früchtekompott
<b>Sonntag</b> 01.02.2026	Rindsbouillon mit Flädli Blattsalat mit Zuchettiwürfel	Kalbsgeschnetzeltes an Calvadossauce Bäckerinnenkartoffeln Rotkabis	Omlette mit Tomatenwürfel Bäckerinnenkartoffeln Rotkabis	Meringue mit Rahm	Früchtekuchen mit Rahm

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.