



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 14	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 30.03.2026	Kressecremesuppe Blumenkohlsalat	Spaghetti Bolognese Reibkäse	Spaghetti mit Linsen-Bolognese Reibkäse	Rhabarbercreme	Spinat Quiche mit Ricotta und Speck
Dienstag 31.03.2026	Berner Märitsuppe Coleslawsalat	Kaninchenbratwurst vom Bramberg Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse	Aargauer Rüeblitorte	Milchreis mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Mittwoch 01.04.2026	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Mais	Schweinsrahmschnitzel Champignonsrahmsauce Butternudeln Pfirsich mit Rahmhaube	Nudelpfanne mit Gemüsestreifen und Pilzen	Erdbeermousse	Käseteller mit Gschwellti
Donnerstag 02.04.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Kalbsragout mit Thymian Polenta Cremosa Tomate mit Bärlauch	Tofuspiessli Peperonicoulis Polenta Cremosa Tomate mit Bärlauch	Bauernhofglace	Früchteauflauf mit Brombeeren
Freitag 03.04.2026	Bouillon mit Flädli Blattsalat mit Kernenmix	Forellenfilet gebraten mit Steinpilzen(CH/ Aqua) Dillkartoffeln Mischgemüse	Quornknusperli mit Tartarsauce Dillkartoffeln Mischgemüse	Marmorschnitten	Gefüllte Eier Russischer Salat
Samstag 04.04.2026	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Riz Casimir Pouletstreifen an Currysauce Reis, Früchtégarnitur	Ananas im Kokosmantel an Currysauce Reis, Früchtégarnitur	Apfel-Zitronenquark	Chässpätzli mit Sauce Mornay
Sonntag 05.04.2026	Frühlingszwiebel-suppe Blattsalat mit Ei	Kalbsschnitzel Sauce Hollandaise Bratkartoffeln Blattspinat	Quornschnitzel Sauce Hollandaise Bratkartoffeln Blattspinat	Osterfladen	Ungarischer Wurstsalat

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.