



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 17	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 20.04.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Spargelspitzen	Geschnetzeltes Kalbfleisch an Calvadosauce Butterreis, Lattich	Quinoaburger Peperonata-Sauce Butterreis, Lattich	Schoggi-creme	Ungarischer Wurstsalat
Dienstag 21.04.2026	Griechische Bohnensuppe Blattsalat mit getrockneten Tomaten	Kaninchenrollbraten Jägersauce Croquettes Mischgemüse	Gemüse- Mozzarella Auflauf Tomatensauce Croquettes	Mohngugelhopf	Birchermüesli
Mittwoch 22.04.2026	Sbrinzsuppe Blattsalat mit Kohlräblistreifen	Schweinsschnitzel Zitronensauce Spiralen Tomate Provençale	Gefüllte Champignons Pestorahmsauce Müscherli Tomate Provençale	Rhabarbercreme	Rührei auf Toast Birnenkompott
Donnerstag 23.04.2026	Bouillon mit Fideli Blattsalat mit Kabisstreifen	Geräuchertes Rippli mit Senf Schmelzkartoffeln Rahmkabis	Zuchetti-Hafertätschli Schmelzkartoffeln Rahmkabis	Marmorcake	Hawai Snack Blattsalat mit Ei
Freitag 24.04.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Gurkenscheiben	Saiblingsfilet (ISL) nach Hausfrauenart Kräuterreis grüne Spargeln	Zitronenrisotto mit grüne Spargeln und Mascarpone	Erdbeeren mit Rahm	Tortilla mit Tomatensauce Spanischer Kartoffelauflauf
Samstag 25.04.2026	Blumenkohlcremesuppe Curry- Maissalat	Cipollataspiessli Penne alle Cinque Pi	Falaffelkugeln Penne alle Cinque Pi	Panna cotta mit Himbeersauce	Spargel-Käsequiche
Sonntag 26.04.2026	Gemüsesuppe dörfliche Art Blattsalat mit Croutons	Rindsschmorbraten Kartoffelstock glasierte Rüeblì	Wachswiches Ei Gemüserahmsauce Kartoffelstock glasierte Rüeblì	Früchtequarkschnitte	Kaiserschmarren Zwetschgenkompott

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.