



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 20	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 11.05.2026	Gerstencremesuppe Blattsalat mit Kresse	Pouletgeschnetzeltes Käuterrahmsauce Spätzli, Bohnen	Spätzlipfanne mit Gemüse	Aprikosenmousse	Wienerli im Teig Eisbergsalat
Dienstag 12.05.2026	Tomatencremesuppe Blattsalat mit Kabisstreifen	Ungarisches Gulasch mit Gemüse und Kartoffeln	Pancakes mit Kräuter Peperonicoulis Gemüse und Kartoffeln	Moccacreme mit Amaretto	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre und Joghurt
Mittwoch 13.05.2026	Pastinakensuppe Blattsalat mit Ruccola	Hacktätschli Cognacrahmsauce Müscheli tricolore Kohlrabi	Falaffelkugeln Zatzikisauce Müscheli tricolore Kohlrabi	Süssmostcreme	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
Donnerstag 14.05.2026	Erbsencremesuppe Bunter Gemüsesalat	Ossobuco alla Milanese Geschmorte Kalbshaxe Gemüserisotto	Gemüserisotto mit Ricotta	Heidelbeerkuchen	Belegte Brötli Blattsalat mit Radieschen
Freitag 15.05.2026	Currycremesuppe Blattsalat mit Mais	Glasiertes Schüfeli Honigjus Jägernudeln, Romanesco	Kichererbsen-Curry Jägernudeln Romanesco	Zitronenkuchen	Götterspeise mit Früchten
Samstag 16.05.2026	Rindsbouillon mit Buchstaben Blattsalat mit Oliven	Kalbseschnetzeltes Zürcher Art Savoyer Kartoffeln, Gemüsebouquet	Savoyer Kartoffel- Gemüsegratin mit Käse überbacken	Panna Cotta mit Erdbeeren	Militärkäseschnitte Blattsalat mit Gemüsestreifen
Sonntag 17.05.2026	Berner Märitsuppe Blattsalat mit Kernenmix	Schlossbeindeckeli Kräuterbutter Pommes Soufflés Zucchetti mit Kräuter	Quornschnitzel mit Kräuterbutter Pommes Soufflés Zucchetti mit Kräuter	Birne Belle Hélène	Birchermüesli

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.