



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 24	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 08.06.2026	Sbrinzsuppe Blattsalat mit Kohlräblistreifen	Pouletbrust Champignonrahmsauce Polenta Romanesco	Quornschnitzel Champignonrahmsauce Polenta Romanesco	Rhabarbercreme	Rührei auf Toast Birnenkompott
Dienstag 09.06.2026	Bouillon mit Fideli Blattsalat mit Kabisstreifen	Geräuchertes Rippli mit Senf Schmelzkartoffeln Rahmkabis	Zuchetti-Hafertäschli Schmelzkartoffeln Rahmkabis	Marmorcake	Hawai Snack Blattsalat mit Ei
Mittwoch 10.06.2026	Blumenkohlcremesuppe Curry- Maissalat	Cipollataspiessli Penne alle cinque Pi	Falaffelkugeln Penne alle cinque Pi	Panna cotta mit Himbeersauce	Spargel-Käsequiche
Donnerstag 11.06.2026	Gemüsesuppe dörfliche Art Blattsalat mit Croutons	Rindsschmorbraten Kartoffelstock glasierte Rüebli	Wachweiches Ei Gemüserahmsauce Kartoffelstock glasierte Rüebli	Früchtequarkschnitte	Kaiserschmarren Zwetschgenkompott
Freitag 12.06.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Gurkenscheiben	Saiblingsfilet (ISL) nach Hausfrauenart Kräuterreis grüne Spargeln	Zitronenrisotto mit grüne Spargeln und Mascarpone	Schoggicreme	Tortilla mit Tomatensauce Spanischer Kartoffelauflauf
Samstag 13.06.2026	Griechische Bohnensuppe Blattsalat mit getrockneten Tomaten	Kaninchenrollbraten Jägersauce Croquettes Mischgemüse	Gemüse- Mozzarella Auflauf Tomatensauce Croquettes	Mohngugelhopf	Birchermüesli
Sonntag 14.06.2026	Tomatencremesuppe Blattsalat mit Spargelspitzen	Geschnetzeltes Kalbfleisch an Calvadossauce Butterreis, Lattich	Quinoaburger Peperonata-Sauce Butterreis, Lattich	Erdbeeren mit Rahm	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.