



**senevita**  
Obstgarten

# Menüplan

Montag, 20. Mai - Sonntag, 26. Mai 2024

Montag, 20. Mai 2024 - Pfingstmontag

Reichhaltiges Salatbuffet / Rüebli-Ingwer-Suppe

\*\*\*

Kalbsschulterbraten / Portweinsauce / Kartoffelgratin / Gemüsegarnitur

Vegetarisch: Paniertes Sellerieschnitzel / Kräutersauce / Kartoffelstock / Preiselbeeren

\*\*\*

Schokoladen-Mousse mit marinierten Erdbeeren

Dienstag, 21. Mai 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Spinat-Crème-Suppe

\*\*\*

Poulet-Saft-Braten / Rahm-Sauce / Griessnocken / Schwarzwurzeln

Vegetarisch: Gemüse-Braten / Rahm-Sauce / Griessnocken / Schwatzwurzeln

\*\*\*

Fruchtsalat - auf Wunsch mit Kirschwasser

Mittwoch, 22. Mai 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe

\*\*\*

Schweinschnitzel «Piccata» / Tomatensauce / Spaghetti / Broccoli

Vegetarisch: Gemüse-Kugeln / Tomatensauce / Spaghetti / Broccoli

\*\*\*

Hausgemachte Zitronentarte

## Donnerstag, 23. Mai 2024

Bunter Pflücksalat / Flageolet-Bohnen-Suppe

\*\*\*

Siedfleisch / Apfel-Meerrettich-Sauce / Bouillonkartoffeln / Wurzelgemüse

Vegetarisch: Gemüseuchen / Kräuter / Sauerrahm / Käse

\*\*\*

Rum-Rosinen-Eis mit Rahm

## Freitag, 24. Mai 2024

Rüebli-Salat / Gemüse-Bouillon mit Fideli

\*\*\*

\*Kabeljau «Bordelaise» / weisse Portweinsauce / Trockenreis/ Erbsen französische Art

Vegetarisch: Gefüllte Peperoni / Crèmesauce / Trockenreis / Erbsen französische Art

\*\*\*

Mississippi-Cake mit «Schoggistängeli»

## Samstag, 25. Mai 2024

Gemische Salate vom Buffet / Hafer-Lauch-Suppe

\*\*\*

Toast Hawaii / Schinken / Ananas / Raclettekäse

Vegetarisch: Toast Hawaii vegetarisch / Tofu / Ananas / Raclettekäse

\*\*\*

Caramelköppli mit Rahm und Guetzli

## Sonntag, 26. Mai 2024

Nüsslisalat mit Trauben, Pouletroulade und Cumberlandsauce / Kürbis-Crème-Suppe

\*\*\*

Schweinshaxn Cremolata / Madeirasauce / Risotto / Gemüse garnitur

Randen-Risotto / Gorgonzola / Weissweibirne / Rucola

\*\*\*

Crêpe Suzette mit Orangensauce und Vanille-Eis

## Wochen-Hit

Paniertes Poulet-Schnitzel  
mit Pommes Frites  
dazu feines Tagesgemüse

## Preise:

4-Gang-Menu (Di-So)	CHF 29.00
4-Gang-Menu (Pfingstmontag + Sonntag)	CHF 35.00
Tagesteller mit Salat oder Suppe (nur Di bis Sa)	CHF 23.00

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. \*Kabeljau aus China. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.

# Obstgarten's Klassiker

## Vorspeisen

Frühlings-Salat mit diversen Gemüsen und Früchten «in der Schüssel serviert» **	CHF 10.50
+ mit feinen Lammfleisch-Streifen **	CHF 14.50
Klassische Kraftbrühe mit bunten Flädli unter einer Blätterteighaube	CHF 12.50

## Obstgarten's Klassiker

<b>Schweins Cordon-Bleu «Obstgarten»</b> gefüllt mit Beinschinken, Käse vom «Chäs Stöckli us Affoltere» glasierten Apfelschnitzen vom «Buur us Obfelde» Pommes Frites und Gemüse garnitur **	CHF 32.50
<b>Penne Primavera</b> Penne mit Gemüsewürfeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln Mozzarellakugeln und Rahm **	CHF 24.50
<b>Fisch aus der Region «Fischzucht Spiegelhofer Niederwil»</b> Gebratenes Lachsforellen nach Art des Hauses mit Apfel, Birnenwürfel, gehackten Mandeln und Haselnüssen dazu Salzkartoffeln, Sherry-Sauce und einer saisonalen Gemüse garnitur **	CHF 32.50
<b>Tessiner Plätzli</b> Gebratenes Kalbs-Schnitzel überbacken mit grilliertem Zucchetti Mozzarella, Portweinsauce, Steinpilz-Risotto und einer bunten saisonalen Gemüse garnitur	CHF 36.50