

Wochen-Menus



02.02.2026 bis 08.02.2026

Bornhit	Schweins-Cordon bleu / Schinken (Schwein) / Raclettekäse / Pommes frites / Gemüse	24.50
Montag, 2. Februar 2026		
Vorspeise	Tomatensuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Rösti / Tomaten / überbacken mit Raclettekäse	20.00
Fleisch	Rinds-Geschnetzeltes / Rahmsauce Bratkartoffeln / Kräutertomate	22.00
Fisch	Pochiertes Schollenfilet (NL) / Kerbelsauce Pommes Noisettes / zweierlei Rüebli	22.00
Dessert	Bayrische Crème / Himbeersauce	4.00
Dienstag, 3. Februar 2026		
Vorspeise	Brotsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Reis-Gemüse-Pfanne / Ei	20.00
Fleisch	Riz Casimir (Poulet) / Currysauce Butterreis / Fruchtcocktail	22.00
Fisch	Gebratene Black Tiger Crevetten (VN) / Thai Currysauce Feine Nudeln / Asiagemüse	22.00
Dessert	Rüeblikuchen / Frischkäseglasur	4.00
Mittwoch, 4. Februar 2026		
Vorspeise	Bouillon mit Fideli oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Quorn-Geschnetzeltes / Nudeln / Zitronensauce	20.00
Fleisch	Schweins-Nierstück / Cognac Rahmsauce Nudeln / gratinierter Blumenkohl	22.00
Fisch	Gebratenes Doradenfilet (GR) / Weissweinsauce Kartoffelwürfel / Broccoli	22.00
Dessert	Schokoladenparfait	4.00
Donnerstag, 5. Februar 2026		
Vorspeise	Sellerie Crèmesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Pilzragout / Kartoffelstock / grüne Bohnen	20.00
Fleisch	Kalbs-Adrio / Senfjus Kartoffelstock / grüne Bohnen	22.00
Fisch	Gebratenes Heilbuttfilet (GRL) / Safransauce Zitronen Dillreis / glasierte Rüebli	22.00
Dessert	Schokoladen Mousse	4.00
Freitag, 6. Februar 2026		
Vorspeise	Zwiebelsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Vegetarisches Chili con Carne (Tofu) / Wildreis / Sauerrahm	20.00
Fleisch	Chili con Carne (Rind) leicht scharf Wildreis / Sauerrahm	22.00
Fisch	Gebackenes Schlemmerfilet (DE) / Weisswein Dillsauce Salzkartoffeln / Blattspinat	22.00
Dessert	Apfelstrudel / Vanillesauce	4.00

Samstag, 7. Februar 2026

Vorspeise	Pastinakensuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Sellerie Piccata / Spaghetti / Tomatensauce	20.00
Fleisch	Poulet Piccata / Tomatensauce Spaghetti / Romanesco	22.00
Fisch	Fisch Piccata (NL) / Tomatensauce Spaghetti / Kräutertomate	22.00
Dessert	Eiskaffee	4.00

Sonntag, 8. Februar 2026

VSP Vegi	Tomaten Bruschetta / Rucola	6.50
VSP	Tomaten Bruschetta / Rucola / Rohschinken (Schwein)	9.50
	Solothurner Weissweinsuppe	5.50
Vegetarisch	Randen Risotto / Apfelwürfel / Walnüsse	23.00
Fleisch	Kalbs-Geschnetzeltes Zürcher Art / Champignon Rahmsauce Rösti / buntes Gemüse	26.00
Fisch	Gebratenes Lachsfilet (NO/SO) / flüssige Kräuterbutter Randen-Apfel-Risotto / buntes Gemüse	26.00
Dessert	Variation vom Lehrling	7.50

Wochen-Menus**Folge Woche****Montag, 9. Februar 2026**

Vorspeise	Gerstensuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gefüllte Peperoni mit Soja-Hackfleisch / Butterreis / Pesto Rahmsauce	20.00
Fleisch	Schweins-Geschnetzeltes / Pilzsauce Teigwaren / gebratene Peperoni	22.00
Fisch	Gebratenes Barramundifilet (VN) / Kerbelsauce Wildreis / mediterranes Gemüse	22.00
Dessert	Eierlikörcreme / Kirschkomott	4.00

Bornhit**Tagesuppe oder Salatbuffet**

Mo-So	Pouletflügeli / Pommes frites / Tagesgemüse / BBQ Sauce	23.50
--------------	--	-------

senevita
Residenz Bornblick

Guten Appetit!

Öffnungszeiten Restaurant Born

Montag bis Sonntag 08.30 bis 17.00 Uhr

Reservation unter:

Telefon +41 62 311 00 30

Mail: bornblick@senevita.ch

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion.
In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert.
Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer
Menükarte mit dem Land gekennzeichnet.
Betreffend allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst