

Bornhit	Tagesuppe oder Salatbuffet	
Mo-So	Penne al tonno / Thon (VN) / Mascarpone / Cherry-Tomaten / Kräuter	19.50

Montag, 13. April 2026

Vorspeise	Fenchel-Cremesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gemüsetätschli / Kräuteralat / Quark-Dip	20.00
Fleisch	Schweinsschnitzel / Rahmsauce Teigwaren / Broggoli	22.00
Fisch	Gebratener Wolfsbarsch (GR) / Petersiliensauce Reis / Gebratene Zucchini	22.00
Dessert	Panna Cotta / Waldbeeren-Kompott	4.00

Dienstag, 14. April 2026

Vorspeise	Brotsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Frühlingsrollen / Asiatischer Melonensalat / Sweet-Chilli Sauce	20.00
Fleisch	Siedfleisch (Rind) / Meerrettichsauce Salzkartoffeln / Wurzelgemüse	22.00
Fisch	Gebratenes Doradenfilet (NO) / Hummersauce Salzkartoffeln / Ratatouille	22.00
Dessert	Mocca Schnitte	4.00

Mittwoch, 15. April 2026

Vorspeise	Bouillon mit Fideli oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gemüse-Curry / Basmatireis	20.00
Fleisch	Ungarisches Gulasch (Rind) / Paprikasauce Spiralen / Glasierte Rüeblen	22.00
Fisch	Gebratenes Heilbuttfilet (GRL) / Oreganosauce Basmatireis / Frittierte Auberginenwürfel	22.00
Dessert	Schaumgefrorenes / Himbeeren	4.00

Donnerstag, 16. April 2026

Vorspeise	Sellerie-Cremesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Tomaten Risotto / Panierte Zucchettischeiben	20.00
Fleisch	Paniertes Poulet-Schnitzel Tomaten Risotto / Gebratene Zucchini	22.00
Fisch	Pochiertes Rotzungenfilet (NL) / Zitronengrassauce Tomaten Risotto / Gebratener Blumenkohl	22.00
Dessert	Grand Marnier Variation	4.00

Freitag, 17. April 2026

Vorspeise	Süßkartoffelsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gnocchi-Gemüse-Pfanne / Kräuter Rahmsauce	20.00
Fleisch	Schweinsbraten (Schwein) / Cognacrahmsauce Polenta / grüne Bohnen	22.00
Fisch	Fischstäbchen (Kabeljau) (FR) / Sauce Tartar Kartoffelstock / Rahmspinat	22.00
Dessert	Tiramisu	4.00

Samstag, 18. April 2026

Vorspeise	Rüebli-suppe mit Ingwer oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Kartoffelspalten / Grillkäse / Mediteranes Gemüse / Kräuterquark	20.00
Fleisch	Kalbs-Adrio (Kalb, Schwein) / Senfjus Tagliatelle / Federkohl	22.00
Fisch	Gebrautes Saiblingsfilet (IS) / Kräutersauce Tagliatelle / Mediteranes Gemüse	22.00
Dessert	Le Colonel	4.00

Sonntag, 19. April 2026

VSP Vegi	Gemüse-Cocktail / Eisbergsalat / Toast & Butter	6.50
VSP	Crevetten-Cocktail / Eisbergsalat / Toast & Butter	9.50
	Champignon-Cremesuppe mit Käse-Croutons	5.50
Vegetarisch	Semmelknödel / Pilzragout / Kräuter	23.00
Fleisch	Gebraute Kalbs-Leber / Jus Rösti / Buntes Gemüse	26.00
Fisch	Gebrauter Thunfisch (VN) / Thai Currysauce Basmatireis / Asia-Gemüse	26.00
Dessert	Hausgemachtes Süsses Dreierlei	7.50

Wochen-Menus Folge Woche**Montag, 20. April 2026**

Vorspeise	Kokos-Currysuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gefüllte Peperoni mit Ghackets (Soja) / Butterreis / Pesto Rahmsauce	20.00
Fleisch	Poulet Geschnetztes / Pilzsauce Butterreis / gebratene Peperoni	22.00
Fisch	Gebrautes Lachsforellenfilet (IT) / Kräuter Rahmsauce Frühlinskartoffeln / Romanesco	22.00
Dessert	Schokoladencreme / Birnenchip	4.00
Bornhit	Tagesuppe oder Salatbuffet	
Mo-So	Weisser & Grüner Spargel / Hollandaissauce Schinken oder Rohschinken (Schwein)	26.50

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.
Brot ist aus der Schweiz:
Bäckereien: Brot & So Läuelfingen / Felber Langenthal
Betreffend allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst