Wochen-Menus



Montag, 30. Juni 2025			
Vorspeise	Kokos-Currysuppe oder Salatbuffet	4.50	
Vegetarisch	Vegi-Geschnetzeltes / Pesto-Rahmsauce / Butterreis	19.00	
Fleisch	Poulet-Geschnetzeltes / Pilzsauce Butterreis / gebratene Peperoni	21.00	
Dessert	Vanillecreme / Himbeersauce	4.00	
Dienstag, 1. Juli 2025			
Vorspeise	Gemüse-Cremesuppe oder Salatbuffet	4.50	
Vegetarisch	Pilzravioli / Salbei-Rahmsauce / Parmesan	19.00	
Fleisch	Hackbraten / Senfsauce Röstikroketten / Broccoli	21.00	
Dessert	Schoko-Kokos-Kuchen / Erdbeersauce	4.00	
Mittwoch, 2.	Juli 2025		
Vorspeise	Bouillon mit Fideli oder Salatbuffet	4.50	
Vegetarisch	Cannelloni / gefüllt mit Spinat / Tomatensauce / Pesto	19.00	
Fleisch	Cannelloni / gefüllt mit Hackfleisch / Tomatensauce	21.00	
Dessert	Hausgemachtes Tiramisu	4.00	
Donnerstag, 3. Juli 2025			
Vorspeise	Broccoli-Cremesuppe oder Salatbuffet	4.50	
Vegetarisch	Blätterteigpastetli / Gemüseragout / Erbsen / Rüebli	19.00	
Fleisch	Blätterteigpastetli / Kalbsbrätkügeli / Champignons-Rahmsauce Erbsen / Rüebli	21.00	
Dessert	Weisses Schokoladen Mousse	4.00	
Freitag, 4. Juli 2025			
Vorspeise	Rüeblisuppe mit Ingwer oder Salatbuffet	4.50	
Vegetarisch	Käsewähe mit Schnittlauch-Rahmsauce	19.00	
Fleisch	Poulet-Piccata / Tomatensauce Spaghetti / Kräutertomate	21.00	
Fisch	Gebratenes Zanderfilet (KAZ) / Zitronensauce Stock / Kräutertomate	21.00	
Dessert	Eierlikörcreme / Rhabarberkompott	4.00	

Samstag, 5. Juli 2025			
Vorspeise	Weissweinsuppe mit Kräuter oder Salatbuffet	4.50	
Vegetarisch	Röstitaschen / gefüllt mit Frischkäse / Kräutersalat / Quark-Dip	19.00	
Fleisch	Rindsragout / Peperonisauce Wildreis / Fenchel	21.00	
Dessert	Schokoladenparfait / Himbeersauce	4.00	
Sonntag, 6. Juli 2025			
VSP Vegi VSP	Randen-Carpaccio / Honig-Senf-Dill-Sauce / Salatbouquet Lachsvariation mit Honig-Senf-Dill-Sauce / Salatbouquet	6.50 8.50	
	Tomatensuppe mit Gin / oder Salatbuffet	5.50	
Vegetarisch	Rotes Linsen-Curry / Basmatireis	22.00	
Fleisch	Schweins-Cordon-Bleu Pommes Frites / Buntes Gemüse	25.00	
Fisch	Gebratenes Merlanfilet (UK) / Thaicurrysauce Basmatireis / Buntes Gemüse	25.00	
Dessert	Dessert vom Lehrling	7.50	



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

Guteu Appeti

Liebe Gäste

Unser Menu-Angebot bleibt in der kommenden Woche noch reduziert, ab Montg, 7. Juli 2025 bieten wir Euch wieder die gewohnte Auswahl an.

Vielen herzlichen Dank für Ihr Verständnis während den letzten 8 Wochen.

Herzliche Grüsse.

Das Bornblick-Gastro-Team