

Bornhit	Tagesuppe oder Salatbuffet	
Mo-So	Penne à la Thon (VN) / Mascarpone / Cherry-Tomaten / Kräuter	17.50

Montag, 15. September 2025

Vorspeise	Fenchel Cremesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gemüsetätschli / Kräutersalat / Quark-Dip	19.00
Fleisch	Schweins-Geschnetzeltes / Rahmsauce Reis / Broccoli	21.00
Fisch	Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) / Petersiliensauce Feine Nudeln / Ratatouille	21.00
Dessert	Joghurtcreme / Passionfruchtsauce	4.00

Dienstag, 16. September 2025

Vorspeise	Brotsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Frühlingsrollen / asiatisch mariniertes Melonensalat / Sweet-Chilli Sauce	19.00
Fleisch	Siedfleisch (Rind) / Meerrettichsauce Salzkartoffeln / Wurzelgemüse	21.00
Fisch	Gebratenes Doradenfilet (NO) / Hummersauce Salzkartoffeln / Broccoli	21.00
Dessert	Zwetschgen-Streuselkuchen	4.00

Mittwoch, 17. September 2025

Vorspeise	Bouillon mit Flädli oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gemüse Curry / Basmatireis	19.00
Fleisch	Ungarisches Gulasch (Rind) / Paprikasauce Spiralen / glasierte Rüebli	21.00
Fisch	Gebratenes Heilbuttfilet (GRL) / Oreganosauce Basmatireis / frittierte Auberginenwürfel	21.00
Dessert	Eisauflauf Grand Manier	4.00

Donnerstag, 18. September 2025

Vorspeise	Sellerie Cremesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Tomaten Risotto / panierte Zucchini	19.00
Fleisch	Panierte Pouletbrust / Rosmarinjus Tomaten Risotto / gebratene Zucchini	21.00
Fisch	Pochiertes Rotzungenfilet (NL) / Zitronengrassauce Tomaten Risotto / gebratener Blumenkohl	21.00
Dessert	Erdbeer Mousse	4.00

Freitag, 19. September 2025

Vorspeise	Süsskartoffelsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gnocchi-Gemüse-Pfanne / Kräuter Rahmsauce	19.00
Fleisch	Schweinsbraten / Schmorjus Polenta / Ratatouille	21.00
Fisch	Fischstäbchen (Kabeljau) (FR) / Zitronensauce Kartoffelstock / Blattspinat	21.00
Dessert	Apfelstrudel / Vanillesauce	4.00

Samstag, 20. September 2025

Vorspeise	Rüebli-suppe mit Ingwer oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Paniertes Soja-Schnitzel / Pommes frites / mediterranes Gemüse	19.00
Fleisch	Hacktätschli (Rind) / Champignon Rahmsauce Pommes frites / mediterranes Gemüse	21.00
Fisch	Gebratenes Lachssteak (NO) / Kräuterquark Pommes frites / mediterranes Gemüse	21.00
Dessert	Kirschtorte / Fruchtgarnitur	4.00

Sonntag, 21. September 2025

VSP Vegi	Gemüsetatar / Toast / Butter	6.50
VSP	Rindstatar / Toast / Butter	8.50
	Kürbis Crèmesuppe	5.50
Vegetarisch	Rotes Linsen-Curry / Basmatireis	22.00
Fleisch	Kalbsbraten / Cognac Rahmsauce Nudeln / buntes Gemüse	25.00
Fisch	Gebratener Thunfisch (VN) / Thai Currysauce Basmatireis / Süss-Saures Gurkengemüse	25.00
Dessert	Dessert vom Lehrling	7.50

Wochen-Menüs Folge Woche**Montag, 22. September 2025**

Vorspeise	Kokoscurrysuppe	4.50
Vegetarisch	Peperoni gefüllt mit Soja-Hackfleisch / Butterreis / Pesto Rahmsauce	19.00
Fleisch	Poulet Geschnetzeltes / Pilzsauce Butterreis / gebratene Peperoni	21.00
Fisch	Gebratenes Lachsforellenfilet (IT) / Kräuterrahmsauce Frühlingskartoffeln / glasierte Rüebli	21.00
Dessert	Vanillecrème / Himbeersauce	4.00
Bornhit	Tagesuppe oder Salatbuffet	
Mo-So	Raclette mit Geschwellte und Essiggemüse	18.50

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 Läfelfingen / Felber Langenthal
Betreffend allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst