Menuplan 16. bis 22. November 2026

RESTAURANT BORN

	Vorspeise	Vegetarisch	Fleisch	Fisch	Dessert
Montag 16.11.2026	Maiscremesuppe oder Salatbuffet	Semmelknödel Champignon-Rahmsauce Peperoni-Julienne	Pouletschenkel-Frikassee Helle Geflügelsauce Butterreis Gebratene Peperoni	Gebratenes Lachsforellenfilet Kräuter-Rahmsauce Kartoffeln Romanesco	Schoggi-Brownie mit Walnüssen
Dienstag 17.11.2026	Brotsuppe oder Salatbuffet	Cannelloni gefüllt mit Spinat Tomatensauce Pesto | Brokkoli	Pochierte Hackbällchen (Rind/Schwein) Kapern-Rahmsauce Salzkartoffeln | Brokkoli	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) Dill-Rahmsauce Butterreis Rüebliflan	Passionsfrucht-creme mit Waldbeeren
Mittwoch 18.11.2026	Bouillon mit Backerbsen oder Salatbuffet	Kichererbsen Currysauce Kokos-Reis Gemüse	Blut und Leberwurst vom Hammer Metzg Zwiebelsauce | Rösti Dörrbohnen	Gemüserösti Raclettekäse Spiegelei	Coupé Dänemark
Donnerstag 19.11.2026	Selleriesuppe oder Salatbuffet	Gefüllte Zucchetti Safran-Risotto Peterli-Thymian-Sauce	Rindsragout Thymian-Sauce Weisswein-Risotto Kefen	Gebratenes Lachssteak (NO) Pernod-Sauce Eblysotto Glasierte Kefen	Panna Cotta Himbeersauce
Freitag 20.11.2026	Currysuppe oder Salatbuffet	Gemüseragout Rahmsauce Butterpastetli Erbsli und Rüebli	Gebackener Pouletoberschenkel Bratensauce Bramata-Polenta Ofengemüse	Pochiertes Forellenfilet (EU) Zerlassene Butter Streichholzkartoffeln Rübligemüse	Apfelküchlein Vanillesauce
Samstag 21.11.2026	Rüebli-Kokos-Orangen-Suppe oder Salatbuffet	Spaghetti Vegi-Bolognese (Malz) sautierte Steinpilz-Champignons	Spaghetti Amatriciana (Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Pecorino) (Schwein) Blumenkohl Reibkäse	Spaghetti Meeresfrüchte (CN) Gorgonzola-Sauce	Frische Früchte mit Rahm
Vorspeise	Frühlingsrolle, Sweet-Chilli-Sauce, Linsensalat				
Sonntag 22.11.2026	Kürbissuppe oder Salatbuffet	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse gratiniert	Wildschweinpfeffer (EU) Silberzwiebeln Speck| Croutons Spätzle | Rosenkohl Preiselbeerrahm Birne	Gebratenes Merlanfilet (GB) Petersiliensauce Schwenkkartoffeln Stangen-Sellerie	Hausgemachtes Süsses Dreierlei

Preise: Montag-Samstag | Sonntag

Tagessuppe 4.50 | 5.50
Salatbuffet klein 4.50 | 6.00
Menu Fleisch & Fisch 22.00 | 26.00
Menu Vegetarisch 20.00 | 24.00
Kleine Portionen -2.50
Dessert 4.00 | 7.50

Guten Appetit!

BORN-HIT

Tagesuppe oder Salatbuffet
*
Flammkuchen
Creme Fraiche
Speck | Zwiebeln | Käse
Frühlingslauch
21.50

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren. Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot. Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.