

Wochen-Menus



08.12.2025 bis 14.12.2025

Bornhit	Tagesuppe oder Salatbuffet	
Mo-So	Penne al tonno / Thon (VN) / Mascarpone / Cherry-Tomaten / Kräuter	19.50
Montag, 8. Dezember 2025		
Vorspeise	Fenchel Cremesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gemüsetätschli / Kräutersalat / Quark-Dip	20.00
Fleisch	Schweins-Geschnetzeltes / Rahmsauce Reis / Broccoli	22.00
Fisch	Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) / Petersiliensauce Reis / gebratene Zucchetti	22.00
Dessert	Panna Cotta / Waldbeeren-Kompott	4.00
Dienstag, 9. Dezember 2025		
Vorspeise	Brotsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Frühlingsrollen / asiatisch mariniert Melonensalat / Sweet-Chilli Sauce	20.00
Fleisch	Siedfleisch (Rind) / Meerrettichsauce Salzkartoffeln / Wurzelgemüse	22.00
Fisch	Gebratenes Doradenfilet (NO) / Hummersauce Salzkartoffeln / Ratatouille Gemüse	22.00
Dessert	Mocca Schnitte	4.00
Mittwoch, 10. Dezember 2025		
Vorspeise	Bouillon mit Fideli oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gemüsewähre / Kräutersauce	20.00
Fleisch	Ungarisches Gulasch (Rind) / Paprikasauce Spiralen / glasierte Rüebli	22.00
Fisch	Gebratenes Heilbuttfilet (GRL) / Oreganosauce Basmatireis / frittierte Auberginenwürfel	22.00
Dessert	Schaumgefrorenes / Himbeeren	4.00
Donnerstag, 11. Dezember 2025		
Vorspeise	Sellerie Cremesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Tomaten Risotto / panierte Zucchetti	20.00
Fleisch	Paniertes Poulet-Schnitzel / Rosmarinjus Tomaten Risotto / gebratene Zucchetti	22.00
Fisch	Pochiertes Rotzungenfilet (NL) / Zitronengrasssauce Tomaten Risotto / gebratener Blumenkohl	22.00
Dessert	Grand Marnier Variation	4.00
Freitag, 12. Dezember 2025		
Vorspeise	Süsskartoffelsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gnocchi-Gemüse-Pfanne / Kräuter Rahmsauce	20.00
Fleisch	Schweins-Braten / Schmorjus Polenta / grüne Bohnen	22.00
Fisch	Fischstäbchen (Kabeljau) (FR) / Zitronensauce Kartoffelstock / Rahmspinat	22.00
Dessert	Tiramisu	4.00

Samstag, 13. Dezember 2025		
Vorspeise	Rüeblisuppe mit Ingwer oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Älplermagronen / Apfelmus	20.00
Fleisch	Älplermagronen / Speck (Schwein) / Apfelmus	22.00
Fisch	Gebratenes Lachssteak (NO) / Kräuterquark Bratkartoffeln / mediterranes Gemüse	22.00
Dessert	Le Colonel	4.00

Sonntag, 14. Dezember 2025		
VSP Vegi	Nüsslisalat / Ei / Croutons	6.50
VSP	Nüsslisalat / Speck (Schwein) / Ei / Croutons	8.50
	Champignon Cremesuppe mit Käse-Croutons	5.50
Vegetarisch	Rotes Linsen-Curry / Basmatireis	24.00
Fleisch	Roastbeef (Rind) / Sauce Bearnaise	26.00
	Kartoffelgratin / buntes Gemüse	
Fisch	Gebratener Thunfisch (VN) / Thai Currysauce Basmatireis / Süß-Saures Gurkengemüse	26.00
Dessert	Hausgemachtes Süßes Dreierlei	7.50

Wochen-Menus	Folge Woche
Montag, 15. Dezember 2025	
Vorspeise Kokoscurrysuppe	
Vegetarisch	Peperoni gefüllt mit Soja-Hackfleisch / Butterreis / Pesto Rahmsauce
Fleisch	Poulet Geschnetzeltes / Pilzsauce Butterreis / gebratene Peperoni
Fisch	Gebratenes Lachsforellenfilet (IT) / Kräuter Rahmsauce Frühlingskartoffeln / Romanesco
Dessert	Schokoladencreme / Birnenchip
Bornhit Tagesuppe oder Salatbuffet	
Mo-So	Blut- & Leberwurst (Schwein) / Jus / Salzkartoffeln / Sauerkraut
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.
Brot ist aus der Schweiz:
Bäckereien: Brot & So Läufelfingen / Felber Langenthal
Betreffend allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst