

Wochen-Menus



22.12.2025 bis 28.12.2025

Bornhit	Tagesuppe oder Salatbuffet	
Mo + Di	Schweins-Cordon Bleu / Schinken (Schwein) / Raclettekäse /	
Fr - So	Pommes frites / Gemüse	25.50

Montag, 22. Dezember 2025

Vorspeise	Gerstensuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Frühlingsrollen / asiatisch mariniert Melonensalat / Sweet-Chilli-Sauce	20.00
Fleisch	Hackbraten (Rind/Kalb) / Champignon Rahmsauce Röstkroketten / zweierlei Rüebli	22.00
Fisch	Pochiertes Schollenfilet (NL) / Kerbelsauce Pommes Noisettes / zweierlei Rüebli	22.00
Dessert	Bayrisch Creme / Himbeersauce	4.00

Dienstag, 23. Dezember 2025

Vorspeise	Brotsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Spaghetti / Pesto Rahmsauce / Tomatenwürfel	20.00
Fleisch	Rinds-Geschnetzeltes / Pommery Senfsauce Butterreis / gebratene Zucchetti	22.00
Fisch	Gebratene Black Tiger Crevetten (VN) / Thai-Currysauce Feine Nudeln / Asiagemüse	22.00
Dessert	Rüeblikuchen / Frischkäsegglasur	4.00

Mittwoch, 24. Dezember 2025

VSP Vegi	Nüsslisalat / Himbeer Dressing / Tofu / Mandarinli	6.50
VSP	Nüsslisalat / Himbeer Dressing / Wildschinken / Mandarinli (Wild/ AT)	8.50
	Blumenkohl-Safransuppe / mit Rosmarin verfeinert	5.50
Vegetarisch	Quorn-Geschnetzeltes / Tagliatelle / Steinpilze a' la Creme / frische Kräuter	23.00
Fleisch	Gebratene Entenbrust (FR) / Grand Manier-Orangensauce Schupfnudeln / Rahmwirsing	26.00
Fisch	Gebratenes Loup de Mer Filet (GR) / Walnuss-Weissweinsauce Kartoffelwürfel / Hokkaido Kürbisgemüse	26.00
Dessert	Weltmeister Terrine / mit Sacherbiskuit / Himbeergelee / Schoggi-Limetten Mousse	7.50

Donnerstag, 25. Dezember 2025

VSP Vegi	Randen Carpaccio (NO) / Zitronen-Ingwer Dressing / Salatbouquet / Dillöl / Toast	6.50
VSP	Lachs Carpaccio (NO) / Zitronen-Ingwer Dressing / Salatbouquet / Dillöl / Toast	8.50
	Sellerie-Süßmost Cremesuppe	5.50
Vegetarisch	Gebratenes Blumenkohl-Steak / mit Raclettekäse überbacken / Pommes Duchesse / Sauce Hollondaise	23.00
Fleisch	Tranchen vom Kalbs-Rücken / Mörchelsauce Pommes Duchesse / buntes Gemüse	26.00
Fisch	Gebackener Lachs mit Spinat im Blätterteigmantel (NO) Safransauce / Zitronen-Dillreis	26.00
Dessert	Schoggi Cassis Törtchen / mit Schoggibiskuit / Schoggi Mousse / Cassiskugeln mit flüssigem Kern	7.50

Freitag, 26. Dezember 2025

Vorspeise	Zwiebelsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Käsetortelli / Salbei Rahmsauce / Cherry Tomaten / Schnittlauch	20.00
Fleisch	Schweins-Schnitzel Wiener Art / Pommes Frites / Violette Rüebli	22.00
Fisch	Gebackenes Schlemmerfilet (DE) / Weisswein-Dillsauce Salzkartoffeln / Blattspinat	22.00
Dessert	Apfelstrudel / Vanillesauce	4.00

Samstag, 27. Dezember 2025

Vorspeise	Kartoffelsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Paniertes Soja-Schnitzel / Cous Cous Salat / Quark-Dip	20.00
Fleisch	Fleischbällchen (Rind) / Tomatensauce Spaghetti / Romanesco	22.00
Fisch	Gebratenes Fisch-Piccata (NL) / Tomatensauce Spaghetti / Kräutertomate	22.00
Dessert	Eiskaffee	4.00

Sonntag, 28. Dezember 2025

VSP Vegi	Bruschetta / Tomaten / Rucola	6.50
VSP	Bruschetta / Tomaten / Rucola / Rohschinken (Schwein)	8.50
	Solothurner Weissweinsuppe	5.50
Vegetarisch	Capuns / Käsesauce / Gemüestreifen	23.00
Fleisch	Schweins-Filet im Speckmantel / Cognac Rahmsauce Kartoffelgratin / buntes Gemüse	26.00
Fisch	Gebratenes Merlanfilet (NO/SO) / Sesamsauce Randen-Apfel Risotto / buntes Gemüse	26.00
Dessert	Beerenzauber von unseren Lernenden	7.50

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.