



senevita
Obstgarten

Menüplan

Montag, 22. April - Sonntag, 28. April 2024

Montag, 22. April 2024

Schnittsalat / Gemüse-Crème-Suppe

Hausgemachter Hackbraten / Rotweinsauce / Spiralen / Bohnen

Vegetarisch: Randen-Burger / Kräutersauce / Spiralen / Bohnen

Birrewegge - aus der eigenen Bäckerei

Dienstag, 23. April 2024

Salat-Buffer mit Blatt- und Gemüsesalaten / Gelberbsensuppe

Rinds-Geschnetzeltes / rote Currysauce / Jasminreis / Broccoli

Vegetarisch: Tofu-Geschnetzeltes / rote Currysauce / Jasminreis / Broccoli

Caramel-Eis mit Rahm

Mittwoch, 24. April 2024

Bunter Linsensalat / Blumenkohl-Crème-Suppe

Kalbsbratwurst «90g» aus der Region / Zwiebelsauce / Butter-Rösti / Kräutertomate

Vegetarisch: Quorn-Bratwurst / Zwiebelsauce / Butter-Rösti / Mischgemüse

Tiroler Cake

Donnerstag, 25. April 2024

Kopfsalat mit Ei und Orangen / Gemüse-Bouillon mit Fideli

Poulet-Ragout / Geflügel-Rahm-Sauce mit Estragon / Griessnocken / Mischgemüse

Vegetarisch: Gemüse-Champignon-Ragout / eingebettet in Blätterteig-Pastetli / Kräutersauce

Frucht-Crème mit marinierten Kirschen

Freitag, 26. April 2024

Griechischer Gurkensalat mit Joghurtdressing / Sellerie-Crème-Suppe

*Gebratenes Doraden-Filet / Dill-Rahm-Sauce / Salzkartoffeln / Rahmlauch

Vegetarisch: Vegi-Strudel / Dillrahmsauce / Salzkartoffeln / Rahmlauch

Brownie - aus der Weihnachtsbäckerei 😊

Samstag, 27. April 2024

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Klare Suppe «Dörfliche Art»

Spaghetti-Plausch / Tomatensauce / Carbonarasauce / Bolognaise

Vegetarisch: Spaghetti-Plausch / Tomatensauce / Vegi-Bolognaise / Reibkäse

Desserts - am Tisch serviert

Sonntag, 28. April 2024

Nüsslisalat mit Speck und Ei / Fenchel-Crème-Suppe

Paniertes Schweinsschnitzel / Preiselbeeren / Pommes Frites / Gemüse

Vegetarisch: Tomaten Cordon Bleu / Preiselbeeren / Pommes Frites / Gemüse

Hausgemachte Birnen-Schokoladen-Torte

Wochen-Hit

Zürcher Käsekuchen

garniert mit Tomaten und Gurken

Preise:

4-Gang-Menu (Montag - Samstag)

CHF 29.00

4-Gang-Menu (Sonntag)

CHF 35.00

Tagesteller (+Salat oder Suppe) (nur Mo-Sa)

CHF 23.00

*Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. *Fisch aus Griechenland. Be-
treffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal. Sämtliche Preise verstehen sich inkl.
Mwst*

Obstgarten's Klassiker

Vorspeisen

Frühlings-Salat mit diversen Gemüsen und Früchten «in der Schüssel serviert» **	CHF 10.50
+ mit feinen Lammfleisch-Streifen **	CHF 14.50
Klassische Kraftbrühe mit bunten Flädli unter einer Blätterteighaube	CHF 12.50

Obstgarten's Klassiker

Schweins Cordon-Bleu «Obstgarten» gefüllt mit Beinschinken, Käse vom «Chäs Stöckli us Affoltere» glasierten Apfelschnitzen vom «Buur us Obfelde» Pommes Frites und Gemüse garnitur **	CHF 32.50
Penne Primavera Penne mit Gemüsewürfeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln Mozzarellakugeln und Rahm **	CHF 24.50
Fisch aus der Region «Fischzucht Spiegelhofer Niederwil» Gebratenes Lachsforellen nach Art des Hauses mit Apfel, Birnenwürfel, gehackten Mandeln und Haselnüssen dazu Salzkartoffeln, Sherry-Sauce und einer saisonalen Gemüse garnitur **	CHF 32.50
Tessiner Plätzli Gebratenes Kalbs-Schnitzel überbacken mit grilliertem Zucchetti Mozzarella, Portweinsauce, Steinpilz-Risotto und einer bunten saisonalen Gemüse garnitur	CHF 36.50