

TAGESMENÜ
VEGETARISCH
SONNTAGSMENÜ

CHF 25.00 (Mo-Sa)
CHF 22.00 (Mo-So)
CHF 28.00

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe oder einem kleinen Salat.
Das Tagesdessert ist zum Preis von CHF 3.50 erhältlich.

FLEISCH/FISCH

VEGETARISCH

<p>Pfingst Montag 25.05.2026</p>	<p>Erbsen Minz Cremesuppe oder Salat</p> <p>Lammragout, Rosmarinsauce Bramata Polenta Ratatouille</p> <p>Flower Törtchen</p>	<p>Erbsen Minz Cremesuppe oder Salat</p> <p>Gemüsestrudel, Kräutersauce Bramata Polenta Ratatouille</p> <p>Flower Törtchen</p>
<p>Dienstag 26.05.2026</p>	<p>Linsensuppe oder Salat</p> <p>Doraden Filet (TR) Tomatensalsa Kräuterreis, Blattspinat</p> <p>Frische Erdbeeren</p>	<p>Linsensuppe oder Salat</p> <p>Tomaten Lauchwähe mit Kräuterquark auf Salatteller</p> <p>Frische Erdbeeren</p>
<p>Mittwoch 27.05.2026</p>	<p>Brokkoli Cremesuppe oder Salat</p> <p>Kalbs Adrio, Marsalasauc Kartoffelstock Spargelgemüse</p> <p>Mandel Gipfeli mit Rahm</p>	<p>Brokkoli Cremesuppe oder Salat</p> <p>Tortellini mit Spinat & Ricotta gefüllt Salbeisauce & Cherrytomaten</p> <p>Mandel Gipfeli mit Rahm</p>
<p>Donnerstag 28.05.2026</p>	<p>Geflügelcremesuppe oder Salat</p> <p>Schweinsschnitzel Pilzrahmsauce Nudeln, Rüepli</p> <p>Mango Mousse</p>	<p>Geflügelcremesuppe oder Salat</p> <p>Tomate-Mozzarella auf Pesto Nudeln mit Pinienkerne & Basilikum</p> <p>Mango Mousse</p>

FLEISCH/FISCH

VEGETARISCH

<p>Freitag 29.05.2026</p>	<p>Rüebli Orangensuppe oder Salat</p> <p>Fischragout Schnittlauchsauce Safran Risotto, Brokkoli</p> <p>Rüebli Cake</p>	<p>Rüebli Orangensuppe oder Salat</p> <p>Veganes Ragout Schnittlauchsauce Safran Risotto, Brokkoli</p> <p>Rüebli Cake</p>
<p>Samstag 30.05.2026</p>	<p>Gemüsecremesuppe oder Salat</p> <p>Hackbraten, Bratensauce Bratkartoffeln Romanesco</p> <p>Bananen Frappé</p>	<p>Gemüsecremesuppe oder Salat</p> <p>No Meat Balls Vegane Bratensauce Bratkartoffeln, Romanesco</p> <p>Bananen Frappé</p>
<p>Sonntag 31.05.2026</p>	<p>Rinds Kraftbrühe mit Backerbsen oder Salat</p> <p>Rinds Entrecote am Stück Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Frühlingsgemüse</p> <p>Mousse au Chocolate</p>	<p>Rinds Kraftbrühe mit Backerbsen oder Salat</p> <p>Nussbraten Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Frühlingsgemüse</p> <p>Mousse au Chocolate</p>

Allergene und Herkunft

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.

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MWST.

Senevita Im Rebberg, Schulhausstrasse 44, CH-8704 Herrliberg

Telefon +41 44 915 80 50, Fax +41 44 915 80 51, imrebb@senevita.ch, www.imrebb.senevita.ch