

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>Montag 09.06.2025</p>	<p>Zucchini- Frischkäsesuppe oder Salat</p> <p>Lammhuft (IR) Madeirasauce Bramata Polenta Kohlrabengemüse</p> <p>Frische Erdbeeren</p>	<p>Zucchini- Frischkäsesuppe oder Salat</p> <p>Quornschnitzel mit Madeirasauce Bramata Polenta Kohlrabengemüse</p> <p>Frische Erdbeeren</p>
<p>Dienstag 10.06.2025</p>	<p>Geflügelcremesuppe oder Salat</p> <p>Fischstreifen an Safransauce Wildreis Fenchelgemüse</p> <p>Glaceduo</p>	<p>Geflügelcremesuppe oder Salat</p> <p>Tofucurry mit Gemüse und Wildreis Gebratene Banane</p> <p>Glaceduo</p>
<p>Mittwoch 11.06.2025</p>	<p>Linsen- Specksuppe oder Salat</p> <p>Poulet Oberschenkel Kräutersauce Rosmarinkartoffeln Butterbohnen</p> <p>Schokoladencake</p>	<p>Linsen- Specksuppe oder Salat</p> <p>Zigerhörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus Gelber Bohnensalat</p> <p>Schokoladencake</p>
<p>Donnerstag 12.06.2025</p>	<p>Currycremesuppe oder Salat</p> <p>Rindsgeschnetzeltes Rotweinsauce Teigwaren Auberginen</p> <p>Aprikosen- Jogurtcreme</p>	<p>Currycremesuppe oder Salat</p> <p>Samosa mit Tomaten- Jogurtsauce Kräuterreis und Auberginen</p> <p>Aprikosen- Jogurtcreme</p>

FLEISCH/FISCH

VEGETARISCH

<p>Freitag 13.06.2025</p>	<p>Bouillon mit Backerbsen oder Salat</p> <p>Forellenfilet (IT) Tomatenvinaigrette Petersilienkartoffeln Peperoni geschmort</p> <p>Bananenfrapée</p>	<p>Bouillon mit Backerbsen oder Salat</p> <p>Grill Gemüsequiche mit Magerquark und Haselnüsse</p> <p>Bananenfrapée</p>
<p>Samstag 14.06.2025</p>	<p>Gemüsecremesuppe oder Salat</p> <p>Wurstspiess Zwiebelsauce Rösti Blumenkohl Polonaise</p> <p>Mandelgipfel</p>	<p>Gemüsecremesuppe oder Salat</p> <p>Käserösti mit Spiegelei und Blumenkohl Polonaise</p> <p>Mandelgipfel</p>
<p>Sonntag 15.06.2025</p>	<p>Spargelcremesuppe oder Salat</p> <p>Schweinsfilet Cognacsauce Spätzli Frühlingsgemüse</p> <p>Kokos Panna Cotta mit Passionsfrucht</p>	<p>Spargelcremesuppe oder Salat</p> <p>Gemüsespätzli mit Frischkäsesauce Vegane no Meat Kugeln</p> <p>Kokos Panna Cotta mit Passionsfrucht</p>

*Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch: Schweiz. Lachs: Norwegen, Schottland, Zucht. Süsswasser Russische Föderation, Estland, Island, Italien, Kiemennetz und Zucht. Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittel-Unverträglichkeit. **HERZLICH WILLKOMMEN***

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MWST.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Wir verwenden Fisch und Fleisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.

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