

# Menüplan

**VOM 08. DEZEMBER BIS 14. DEZEMBER 2025**

**TAGESMENÜ CHF 26.00**

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat

## MONTAG

### MITTAG

Pastinakensuppe

Pouletbrust-Piccata  
mit Broccoli und  
Tomatenrisotto

Toblerone Mousse

### ABEND

Wurst-Käsesalat

## DIENSTAG

### MITTAG

Broccolisuppe

Heisser Fleischkäse  
mit Gemüse und  
Pommes Frites

Nussstangen

### ABEND

Nudelauflauf mit  
Gemüse

## MITTWOCH

### MITTAG

Kokossuppe

Rindsgulasch mit  
Rotkohl und  
Schupfnudeln

Schokoladenglace mit  
Baileys

### ABEND

Rührei mit  
Schinkenstreifen und  
Focaccia

## DONNERSTAG

### MITTAG

Brotsuppe

Schweins-  
geschnetzeltes mit  
Champignons, Rüebl  
und Müscheli

Waldbeeren mit  
Vanillesauce

### ABEND

Gebackener  
Camembert mit  
Preiselbeeren und  
Salat

## FREITAG

### MITTAG

Peperonisuppe

Pochiertes Lachsfilet  
mit Kräutersauce,  
Krautstiel und  
Salzkartoffeln

Limettencreme

### ABEND

Fruchtwähe

## SAMSTAG

### MITTAG

Spinatsuppe

Tagliatelle mit  
Tomatensauce und  
Fleischbällchen

Ananassalat

### ABEND

Wienerli im  
Blätterteig

## SONNTAG

### MITTAG

Maiscremesuppe

Geschmorter  
Rindsschulterbraten  
mit Rosenkohl und  
Röstikroketten

Überraschungsdessert

### ABEND

Käseplatte mit  
Trauben

## WOCHENHIT CHF 28.00

Kutteln mit Tomatensauce, Bohnen und  
Kartoffelgnocchi

## VEGI-MENU CHF 18.00

Mo-Mi: Gefüllte Zucchini mit Bergkäse  
Do-So: Gebackene Süsskartoffel mit Tomaten und Feta

Senevita Sunnwies

Bahndammstrasse 1 | 8546 Islikon | +41(0) 52 369 04 04  
sunnwies@senevita.ch | www.sunnwies.senevita.ch

Öffnungszeiten Restaurant

Mo -So 11.30 - 14.00 Uhr | Reservation erwünscht

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Wir verwenden Fisch und Fleisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.

Brot: Hausgemacht (CH)