

Kulinarik im ElfenauPark

Montag, 15. April 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Weisse
Bohnensuppe

Menü 1

Rindsgeschnetzeltes
mit Brandyrahmsauce
Kartoffelstampf
Broccoli

20.50 | 16.50

Menü 2

Randenfalafel gebacken
mit Safran-Kerbelsauce
Kartoffelstampf
Broccoli

20.50 | 16.50

Menü 3

Maispouardenbrust gebraten
mit Calvadosauce
Pilavreis
Pfälzer Rüben

27.50 | 21.50

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Tomatensalat
Omelette mit Brie

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Fruchtsalat
mit Grand Marnier

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Dienstag, 16. April 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Ratatouillecremesuppe

Menü 1

Schweinsbratwurstschecke
mit Zwiebelsauce
gebackene
Paprika-Kartoffelschnitze
Bohnen
20.50 | 16.50

Menü 2

Artischocken-Eitaler
Estragon-Buttersauce
Tomatenbulgur
Blumenkohl
20.50 | 16.50

Menü 3

Rotzungtenfilet pochiert
(Holland)
Estragon-Buttersauce
Tomatenbulgur
Blumenkohl
27.50 | 21.50

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Kartoffelcremesuppe
mit Majoran
Fotzelschnitten
mit Preiselbeeren

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Erdbeermousse

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Mittwoch, 17. April 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Rindsbouillon
mit Rollgerste und Gemüse

Menü 1

Pouletbrust Piccata
Tomatensauce
Rucolarisotto
Stangensellerie

20.50 | 16.50

Menü 2

Gefülltes Spinatcrepe
auf Tomatensauce
Rucolarisotto
Stangensellerie

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbsschulterbraten
mit Marsalasauce
Kartoffelkroketten
Erbsen

27.50 | 21.50

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Frühlingsblattsalate
Spätzlipfanne
mit Gemüse und Pilzen
Rahmsauce

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Nougat-
Aprikoseneisschnitte

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 18. April 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Bäuerliche
Gemüsecremesuppe

Menü 1

Hörnli
mit Rindsgehacktem,
geriebenem Sbrinz
und Apfelmus

20.50 | 16.50

Menü 2

Hörnli
mit Lauch-Bergkäsesauce
und gebackenen Zwiebeln
Apfelmus

20.50 | 16.50

Menü 3

Welsfilet gebraten
(Holland) mit Kapern
und Cherrytomaten
Maisgriessschnitte
Zucchetti

27.50 | 21.50

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Ratatouillesalat
ofenfrischer Spinatquiche

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Schokoladencake

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 19. April 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Spargelcremesuppe

Menü 1

Gebackene Rubiger
Lachsforellenknusperli
mit Kapern-Dillmayo
Schnittlauchkartoffeln
cremiger Blattspinat
20.50 | 16.50

Menü 2

Thuner Dinkelseitan
Geschnetzeltes
Peperoni und Currysauce
Wildreismix
Rahmpfirsich
20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbgeschnetzeltes
mit Currysauce
Wildreismix
Rahmpfirsich
27.50 | 21.50

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Gemischte Blattsalate
Lothringer Käsetoast
mit Lauch, Speck
und Raclettekäse

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Mango-Joghurtcreme

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Samstag, 20. April 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Passierte
Zucchettisuppe

Menü 1

Beinschinken
mit Senf
Kartoffelgratin
Kräutertomate

20.50 | 16.50

Menü 2

Linsenburger
mit Sprossensauce
Kartoffelgratin
Kräutertomate

20.50 | 16.50

Menü 3

Rindfleischroulade
mit Steinpilzen
und Merlotsauce
Risoni
Lattich

27.50 | 21.50

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisbergsalat
Kalbsbrätchügeli
mit Eierschwämmchen
Kartoffelstock

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zitronenroulade

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 21. April 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Tomatenkraftbrühe
mit Reis und Porto

Menü 1

Kalbsvoren
mit Safransauce
Nudeln
grüner Spargel
Karotten
24.50 | 19.50

Menü 2

Krautstrudel
mit Bärlauchrahmsauce
Nudeln
grüner Spargel
Karotten
22.00 | 18.00

Menü 3

Rosa Lammhuft
mit Bärlauch-Tomatenjus
Bratkartoffeln
grüner Spargel
Karotten
29.50 | 23.50

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Forellenfilet geräuchert
mit Frühlingssalaten
und Radieschen
Dillquark
Toast und Butter
17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zuger Kirschtorte

6.50
