

Kulinarik im ElfenauPark

Montag, 6. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Orientalische Kartoffelcremesuppe

Menü 1

Schweinsschulterbraten
Thymianjus
Spätzli
Bohnen

20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackene asiatische
Teigtaschen
Kokos-Currysauce
Jasminreis
Wokgemüse

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbshuftschnitzel
Kokos-Currysauce
Jasminreis
Wokgemüse

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Gemischter Salat
mit Oliven
und Melonenschnitz
Wienerli im Teig

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Rahmcremeschnitte

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Dienstag, 7. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kefencremesuppe mit Minze

Menü 1

«Hörnli und Ghackets»
mit geriebenem Sbrinz
Apfelmus

20.50 | 16.50

Menü 2

Hörnli
mit Bergkäsesauce,
Gemüsewürfeln
und gebackenen Zwiebeln
Apfelmus

20.50 | 16.50

Menü 3

Goldbrassenfilet gebraten
(Griechenland)
mit Kapern und Peperoni
Schnittlauchkartoffeln
Pfälzer Rüben

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Flageolet Bohnensuppe
Apfelküchlein
mit Vanillesauce
und Zimtucker

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Himbeermousse

5.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt. Das Fleisch / der Fisch stammt, falls nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Kulinarik im ElfenauPark

Mittwoch, 8. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Tessiner Minestrone

Menü 1

Pouletbrust
mit Paprika-
Zwiebelrahmsauce
Kartoffelstock
Erbsen
20.50 | 16.50

Menü 2

Hirse-Karottenmedaillons mit
Paprika-
Zwiebelrahmsauce
Kartoffelstock
Erbsen
20.50 | 16.50

Menü 3

Lammragout
mit mediterranen Kräutern
Fregola Sarda
Ofengemüse
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Siedfleischsalat
mit Essiggurken,
Tomaten und Mais
Brot und Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Chocamo Eisschnitte

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 9. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Weisse Bohnensuppe

Menü 1

Rindgeschnetzeltes
mit Oliven
und Weissweinsauce
Basilikum-Bulgur
Lattich

20.50 | 16.50

Menü 2

Steinpilzrisotto
mit gebackenem Käse
und Rucola

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbslebertranche gebraten
mit Madeirasauce
Steinpilzrisotto
Tomate mit Kräutern

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Kopfsalat mit Sprossen
Käseschnitte
mit Pfirsich, Schinken
und Raclettekäse

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Aprikosenkompott
mit Mandelrahm

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 10. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kalte mediterrane Gemüsesuppe

Menü 1

Dorschmedaillon (Island)
sardische Art
mit Tomaten,
Fenchel und Rosmarin
Polenta mit Mandeln
Blumenkohl

20.50 | 16.50

Menü 2

Gefüllte Tomate
auf Basilikumpestosauce
Polenta mit Mandeln
Blumenkohl

20.50 | 16.50

Menü 3

Französische
Maispouardenbrust
mit Morchelrahmsauce
Thymiannudeln
Blattspinat

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisbergsalat
mit Cherrytomaten
Omelette mit Waldpilzen
und Kräutern

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Grossmutter's
Haselnusscake

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Samstag, 11. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Selleriecremesuppe

Menü 1

Lammschulterbraten
mit Knoblauchjus
Kartoffelkroketten
Kohlraben

20.50 | 16.50

Menü 2

Randenburger
mit Estragonrahmsauce
Griessgnocchi
Wirsing

20.50 | 16.50

Menü 3

Pochiertes Lachsschnitzel
(Norwegen)
mit Estragonrahmsauce
Griessgnocchi
Wirsing

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Bohnensalat
Penne
mit pikanter Tomaten-
Chorizosauce
und Parmesan
17.00 | 14.00

Tagesdessert

Melonensalat mit Minze

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 12. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Rindsbouillon mit Linsen
und Gemüse

Menü 1

Kalbgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
gelber Pilavreis
Karotten
Broccoli

25.50 | 20.50

Menü 2

Erbsenstreifen
Champignonrahmsauce
gelber Pilavreis
Karotten
Broccoli

23.50 | 19.50

Menü 3

Rosa Rindsentrecôte
mit Pfefferhollandaise
Bräter Kartoffeln
Karotten
Broccoli

30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Sommerblattsalate
mit Sonnenblumenkernen
Französische
Gemüsequiche
mit Kerbel-Creme-Fraîche
18.00 | 15.00

Tagesdessert

Schoko-Moussewürfel

6.50