

Kulinarik im ElfenauPark

Montag, 13. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Wirsingcremesuppe

Menü 1

Hackbraten
mit Dijon-Senfrahmsauce
Hörnli
Melonenschnitze

20.50 | 16.50

Menü 2

Vegetarischer Hackbraten mit
Dijon-Senfrahmsauce
Hörnli
Melonenschnitze

20.50 | 16.50

Menü 3

Weisses Kalbsvoessen
mit getrockneten Cherry-
tomaten und Kräutern
Polenta
Lattich

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisbergsalat
mit roten Bohnen
Pizza Toast mit Tomate,
Mozzarella, Oliven
und Oregano
17.00 | 14.00

Tagesdessert

Apfel-Minzekompott

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Dienstag, 14. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Geröstete Auberginensuppe

Menü 1

Pouletbrust mit Sherryjus
Mediterraner Kartoffelstampf
Ofentomate mit Käse
und Kräutern

20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackene Spinat-Falafel mit
orientalischem Joghurtdip
Curryreis mit Koriander
Peperonigemüse

20.50 | 16.50

Menü 3

Gedämpftes Rotzungenfilet
(Holland)
und Zitronengrassauce
Curryreis mit Koriander
Peperonigemüse

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Weisse Bohnensuppe
mit Schnittlauch
Aprikosenkuchen
mit Schlagrahm

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Himbeer-Mascarponecreme

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, 15. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kalte Tomaten-Gurkensuppe

Menü 1

Rindsroulade
mit Thymianrahmsauce
Bulgur
Zucchini

20.50 | 16.50

Menü 2

Mediterran gefüllte
Gemüsecrepes
Basilikum-Olivensauce
Bulgur
Zucchini

20.50 | 16.50

Menü 3

Rosa Lammkoteletten
(Australien)
Basilikum-Knoblauchjus
Safrantagliatelle
cremige Krautstiele

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Warmer Emmentaler
Fleischkäse mit Senf
Kartoffelsalat
mit Cornichons

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Grand Marnier Roulade

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 16. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Hühnerbouillon
mit Reis und Lauch

Menü 1

Spaghetti
mit Schinken-
Champignonrahmsauce
und geriebenem Käse

20.50 | 16.50

Menü 2

Spaghetti «alla Checca»
mit Tomaten, Olivenöl,
Basilikum
und Mozzarellaperlen

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbshuftschnitzel
mit Marsalasauce
und Röstzwiebeln
Bräter Kartoffeln
Bohnen

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Karotten-Apfelsalat
Rührei mit Waldpilzen
und Sommerkräutern
auf Toastbrot

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Pfirsich Panna cotta

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 17. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Passierte Gemüsesuppe

Menü 1

Gebackene Eglifilets
mit Sommer-Tartarmayo
Schnittlauchkartoffeln
Rahmspinat

20.50 | 16.50

Menü 2

Zwiebel-Käsequiche
mit Schnittlauch-
Creme fraîche
Rahmspinat

20.50 | 16.50

Menü 3

Rindsgeschnetzeltes
mit Brandyrahmsauce
Kräuterspätzli
Karotten

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Mostbröckli
mit Winzerkäse,
Melonenschnittz
und Baumnüssen
Brot und Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Mandelcake

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Samstag, 18. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kartoffelcremesuppe
mit Majoran

Menü 1

Schweinsnierstück
mit Dörrtomaten-
Portweinjus
Zöpfli Teigwaren
Erbsen

20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackener Frutiger
BIO-Gemüsetofu
mit Paprika-Dillrahmsauce
Couscous mit Minze
Ofengemüse

20.50 | 16.50

Menü 3

Gebratenes Zanderfilet
(Estland) mit Paprika-
Dillrahmsauce
Couscous mit Minze
Ofengemüse

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Sommerblattsalate
mit Mais
gefüllte Tomate
mit Rindsgehacktem
dazu Gemüsereis
17.00 | 14.00

Tagesdessert

Fruchtsalat mit Kirsch

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 19. Juli 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kraftbrühe mit Backerbsen
und Gemüse

Menü 1

Lammhuftgeschnetzeltes mit
Apfelweinsauce
Wildreismix
Pfälzer Rüben
Broccoli

25.50 | 20.50

Menü 2

Fetatranche
im Zucchettimantel
auf rotem Peperonicoulis
Wildreismix
Pfälzer Rüben
Broccoli

23.50 | 19.50

Menü 3

Schweinsfilet
mit Pilzrahmsauce
Nudeln
Rahmpfirsich
Broccoli

30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Geräuchertes Fjord-
Lachsforellenfilet
mit Zitronen-Frischkäse
Gurken-Basilikumsalat
Toast und Butter

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Cappuccinotorte

6.50