

Kulinarik im ElfenauPark

Montag, 3. August 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kichererbsensuppe

Menü 1

Rindshackkugeln
mit Paprika-Estragonsauce
Kartoffelstampf
Zucchini

20.50 | 16.50

Menü 2

Gefüllte Tomate
auf Kräuterrahmsauce
Gemüsereis
Kefen

20.50 | 16.50

Menü 3

Saiblingsfilet pochiert
mit Kräuterrahmsauce
Gemüsereis
Kefen

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Griechischer Salat
mit Tomaten, Gurken,
Peperoni,
Feta und Oliven
Brot und Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Linzerschnitte

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Dienstag, 4. August 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kalte Gemüsesuppe

Menü 1

Lammschulterbraten
mit provenzalischem
Tomaten-Olivenjus
Ebly
Blumenkohl

20.50 | 16.50

Menü 2

Broccoli-Kichererbsenkugeln
auf Karottencreme
Safrantagliatelle
Bohnen

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbshuftschnitzel
mit Eierschwämmchen-
rahmsauce
Safrantagliatelle
Bohnen

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Gemischter Salat
mit Spargelspitzen
Spinatquiche

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Cappuccino Mousse

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, 5. August 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Gemüsebrühe mit Fideli

Menü 1

Marinierte Pouletbrust
mit Champignonjus
Pommes frites
Krautstiele

20.50 | 16.50

Menü 2

Linsenkrapfen gebacken
auf Apfel-Currysauce
Couscous mit Minze
Zucchini
mit geröstetem Sesam

20.50 | 16.50

Menü 3

Rindgeschnetzeltes
mit Apfel-Currysauce
Couscous mit Minze
Zucchini
mit geröstetem Sesam

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Selleriecremesuppe
mit Crêtons
Mandel Pan Cakes
mit Aprikosenkompott
und Schlagrahm

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Melonensalat

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 6. August 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Fenchelcremesuppe
mit Gemüse und Backerbsen

Menü 1

Magronen
mit Weissweinrahmsauce,
Speck, gebackenen Zwiebeln
und Petersilie
geriebener Greyerzer

20.50 | 16.50

Menü 2

Magronen
mit Tomaten-Basilikumsauce,
Oliven
und geriebenem Greyerzer

20.50 | 16.50

Menü 3

Wolfsbarschfilet gebraten
(Griechenland)
mit Maissauce
Kartoffelgaletten
Ratatouille

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Kopf- und Kressesalat
Käseschnitte mit Birne,
Brie und Raclettekäse

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Quarkcreme
mit Brombeersauce

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 7. August 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Tomatencremesuppe

Menü 1

Lachsschnitzel
im Ofen gegart (Norwegen)
mit Weissweinsauce
Salzkartoffeln
Erbsen

20.50 | 16.50

Menü 2

Mangoldrouladen
mit Zitronenthymiansauce
Salzkartoffeln
Erbsen

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbsschulterbraten
mit Brandyrahmsauce
Spätzli
Karotten

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Pouletsalat «Calypso»
mit Cocktailsauce,
Heidelbeeren
und Melonen
Brot und Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Schwarzwälder Eisschnitte

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Samstag, 8. August 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Pürierte Kartoffelsuppe

Menü 1

Schweinsnierstück
mit Dörraprikosen
Thymianjus
Polenta mit Rosmarin
Blattspinat

20.50 | 16.50

Menü 2

Randentäschli
mit Kresserahmsauce
Gorgonzolarisotto
Broccoli

20.50 | 16.50

Menü 3

Rindfleischroulade
mit Mostsauce
Gorgonzolarisotto
Broccoli

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Italienische Blattsalate
Spaghetti mit Schinken-
Basilikumrahmsauce
und geriebenem Parmesan

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zwetschgenkompott

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 9. August 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Hühnerbouillon mit Sherry,
und Bulgur

Menü 1

Kalbgeschnetzeltes
Steinpilzrahmsauce
Nudeln
Kräutertomate
Wirsing

25.50 | 20.50

Menü 2

Erbsenstreifen
Steinpilzrahmsauce
Nudeln
Kräutertomate
Wirsing

23.50 | 19.50

Menü 3

Schweinsfilet
Schalotten-Portweinsauce
Bräter Kartoffeln
Kräutertomate
Wirsing

30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Warmer Hackbraten
mit kalter BBQ-Sauce
Kartoffelsalat
mit Essiggurken

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Zitronen-Meringue-Tartelette

6.50