

Kulinarik im ElfenauPark

Ostermontag, 06. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Spargelcremesuppe
mit Schlagrahm

Menü 1

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Zitronenhollandaise
Rosmarin-Polenta
rote Peperoni
Blattspinat
25.50 | 20.50

Menü 2

Broccoliburger mit Kruste
auf Zitronenhollandaise
Rosmarin-Polenta
rote Peperoni
Blattspinat
23.50 | 19.50

Menü 3

Schweinsfilet
mit Frühlingszwiebeljus
Röstikroketten
rote Peperoni
Blattspinat
30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Grüner Salat
mit Karottenstreifen
Käsequiche

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Knusper Crème Brûlée
Streifen

6.50

Kulinarik im ElfenauPark

Dienstag, 7. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Rote
Linsencremesuppe

Menü 1

Spaghetti
mit Weissweinsauce,
Schinken, Speck
und geriebenem
Parmesan

20.50 | 16.50

Menü 2

Spaghetti
mit Tomatenrahmsauce,
Basilikumpesto
und geriebenem Feta

20.50 | 16.50

Menü 3

Rotzungenfilet mariniert
(Holland)
Zitronen-Peperonisauce
Petersilienkartoffeln
Zucchetti

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Bündner Rohschinken,
Sennenmutschli
mit Tête de Moine
Brot und Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Cappuccinomousse

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Mittwoch, 8. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Erbsen-
Bärlauchcremesuppe

Menü 1

Emmentaler
Lammvoressen
mit Safransauce
Kartoffelstock
Rüebli mit Dörripflaumen
20.50 | 16.50

Menü 2

Ragout vom Thuner
Dinkelseitan
mit Safransauce
Kartoffelstock
Rüebli mit Dörripflaumen
20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbshuftschnitzel
mit Champignon-
Rosmarinjus
Zöpfli
Bohnen
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Hafercremesuppe
Apfelkuchlein
mit Vanillesauce
und Zimtzucker

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Rhabarberkompott

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 9. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Klare asiatische
Gemüsesuppe

Menü 1

Poulet-
oberschenkelsteak
mit Curryjus
Basmatireis
Wirsing-Pilzgemüse
20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackene
Gemüse-Frühlingsrolle
mit süss-scharfer Sauce
Basmatireis
Wirsing-Pilzgemüse
20.50 | 16.50

Menü 3

Gedämpftes Zanderfilet
(Estland)
mit Paprika-Buttersauce
Mais-Couscous
Stangensellerie
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Kopfsalat
mit Mozzarellaperlen
Spätzlipfanne
mit Gemüse
und Cervelatwürfel

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Marmorkranzkuchen

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 10. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kartoffel-
Kerbelcremesuppe

Menü 1

Im Ofen gegartes
Lachsforellenfilet
Honig-Dill-Senfsauce
Ebly
Broccoli
20.50 | 16.50

Menü 2

Randentäschli
Meerrettichsenfsauce
Ebly
Broccoli
20.50 | 16.50

Menü 3

Französische
Maispouardenbrust
mit Apfel-Thymianjus
Schupfnudeln
Karotten
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Kalbfleischpastete
mit Fruchtchutney
Sellerie-Pistaziensalat
Datteln

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zitronencreme

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Samstag, 11. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Berner
Gemüsecremesuppe

Menü 1

Kalbscipollata
mit Weisswein-
zwiebeljus
Sellerierisotto
Erbsen
20.50 | 16.50

Menü 2

Sellerierisotto
mit getrockneten
Cherrytomaten
Pinienkernen
und Parmesanflocken
20.50 | 16.50

Menü 3

Rosa Lammhuft
(Australien)
mit Bärlauch-Madeirajus
Bräter Kartoffeln
grüner Spargel
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Italienische Blattsalate
Penne all'Arrabiata
mit Tomaten-
Gemüsesauce
geriebener Parmesan

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Fruchtsalat mit Kirsch

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 12. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Geflügelbouillon
mit Gemüse und Risoni

Menü 1

Rindgeschnetztes
mit Steinpilzrahmsauce
Pestonudeln
Tomate mit Käse
Kohlraben
25.50 | 20.50

Menü 2

Artischocken-Eitaler
auf Kresserahmsauce
Pestonudeln
Tomate mit Käse
Kohlraben
23.50 | 19.50

Menü 3

Kalbshohrücken
mit Schalottenjus
gelber Pilavreis
Tomate mit Käse
Kohlraben
30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Kalbsbrätchügeli
mit Currysauce
Kartoffelpüree
mit Koriander

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Grand Marnier-
Schokoladentorte

6.50
