

Kulinarik im ElfenauPark

Montag, 26. Oktober 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Orientalische Kichererbsensuppe

Menü 1

Schweinsschulterbraten
mit Rotweinjus
Hörnli
Erbsen

20.50 | 16.50

Menü 2

Marinierte Erbsenstreifen
mit Peperoni
und Currysauce
Basmatireis
Zucchini mit Sesam

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbgeschnetzeltes
mit Currysauce
Basmatireis
Zucchini mit Sesam

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Tessiner Rohschinken
mit Hohle Gasse Käse
und frischen Feigen
Brot und Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Vanille-Litchiwürfel

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Dienstag, 27. Oktober 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kürbis-Apfelcremesuppe

Menü 1

Gebratene Pouletbrust
mit Dörrpflaumensauce
Spätzli
Rosenkohl

20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackene
Gemüse-Teigtaschen
auf körniger
Senf-Lauchsauce
Spätzli

20.50 | 16.50

Menü 3

Im Ofen gegartes Saiblingsfilet
mit Tomaten-Olivenkompott
Dampfkartoffeln
Rahmspinat

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Zuckerhutsalat
Rührei mit Champignons
auf Toastbrot

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Apfel-
Rosinenkompott

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, 28. Oktober 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Rindsbouillon mit Lauch und Tomaten

Menü 1

Bauernbratwurst
mit Zwiebelsauce
Süsskartoffel frites
Kohlraben

20.50 | 16.50

Menü 2

Paniertes Quornschnitzel
auf mediterraner
Artischockencreme
Süsskartoffel frites
Kohlraben

20.50 | 16.50

Menü 3

Sardisches Lammragout
mit Fenchel, Oregano
und Merlotsauce
Zöpfli Teigwaren
Romanesco

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Gersten-Gemüsesuppe
Zwetschkuchen
mit Schlagrahm

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Mango-
Joghurtcreme

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 29. Oktober 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Maiscremesuppe

Menü 1

Magronen
mit Speck-
Eierschwämmchen-
rahmsauce
geriebenem Sbrinz

20.50 | 16.50

Menü 2

Älpler Magronen
mit Bergkäsesauce,
Kartoffeln
und gebackenen Zwiebeln
Apfelmus

20.50 | 16.50

Menü 3

Riesencrevetten (Thailand)
mit Peperonata
Spanischen Pilavreis
Blumenkohl

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Nüsslersalat mit Ei
Gefülltes Spinatcrepe
auf mediterranem Gemüse
und Pestorahmsauce

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Nougat-Eisschnitte

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 30. Oktober 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Portugiesische
Auberginensuppe

Menü 1

Gebackene Zanderfilets
(Estland)
mit Tartarmayo
Petersilienkartoffeln
Lauchrahmgemüse

20.50 | 16.50

Menü 2

Linsen-Eitaler
auf Kürbis-Petersiliensauce
Polenta mit Gorgonzola
Knollensellerie

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbshuftschnitzel
mit Schalotten-Sherrysauce
Polenta mit Gorgonzola
Knollensellerie

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Haferflockencremesuppe
Wienerli mit Senf
Kartoffelsalat

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Mocca Panna cotta

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Samstag, 31. Oktober 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Pürierte Gemüsesuppe

Menü 1

Hackbraten
mit Kapernrahmsauce
Paprikareis
Weisskohl

Menü 2

Broccoli-Käseburger
mit Kapernrahmsauce
Paprikareis
Weisskohl

Menü 3

Französische Perlhuhnbrust
mit Portweinsauce
Bräter Kartoffeln
Bohnen

20.50 | 16.50

20.50 | 16.50

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Herbstliche Blattsalate
mit Kürbisstreifen
Spaghetti
mit Tomatenrahmsauce
und geriebenem Parmesan

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Zitronencake

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 1. November 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Gemüsebouillion
mit Brandy und Goldhirse

Menü 1

«Suure Mocke»
vom Rind
Kartoffelstampf
Wirsing & Rotweinbirne

25.50 | 20.50

Menü 2

Cremiger Pilzragout
mit Herbstkräutern
Kartoffelstampf
Wirsing & Rotweinbirne

23.50 | 19.50

Menü 3

Hirschentrecôte (Österreich)
mit Rosmarinjus
Thymiannudeln
Wirsing & Rotweinbirne

30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisbergsalat mit Sprossen
Brätchügeli-
Champignonsauce
im Gemüserieisring

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Cassis-
Carameltorte

6.50