

Kulinarik im ElfenauPark

Montag, 2. November 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Tomatencremesuppe

Menü 1

Schweinshalsbraten
«Pomodoro»
mit Salbeijus
Mandelreis
Zucchetti
20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackene
Herbst-Falafel
mit Rosmarin-Honigsauce
Mandelreis
Zucchetti
20.50 | 16.50

Menü 3

Pochiertes Forellenfilet
mit Apfelweinsauce
Mohngriessgnocchi
Erbsen
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Zuckerhutsalat
mit Radieschen
Omelette mit Schinken
und Brie

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Aprikosenkompott

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Dienstag, 3. November 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kohlrabencremesuppe

Menü 1

Panierte Pouletbrust
mit Zitrone
Frittierte Kartoffelschnitze
Blattspinat

20.50 | 16.50

Menü 2

Panierter Frutiger
BIO-Gemüsetofu
mit Paprikadip
Frittierte Kartoffelschnitze
Blattspinat

20.50 | 16.50

Menü 3

Weisses Kalbsvoressen
mit Eierschwämmchen
Safrantagliatelle
Stangensellerie

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Hauspastete
mit Preiselbeeren
Sellerie-Pistaziensalat
und Dörripflaumen

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Quarkwähe

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, 4. November 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Hühnerbouillon mit Reis und Gemüse

Menü 1

Pipe Rigate Teigwaren
mit Rohschinken-
Tomatenrahmsauce
geriebener Parmesan

20.50 | 16.50

Menü 2

Pipe Rigate Teigwaren
mit pikanter Tomaten-
Auberginensauce geriebener
Parmesan

20.50 | 16.50

Menü 3

Rosa Lammhuft
mit Basilikum-Olivenjus
Ebly
Fenchel

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Steinpilzcremesuppe
Apfelstrudel
mit Vanillesauce
und Zimtucker

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Mango-
Ingwermousse

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 5. November 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Erbsencremesuppe mit Minze

Menü 1

Rindgeschnetzeltes
mit Dörraprikosen
Vieille Abricot-Rahmsauce
Kartoffelstock
Kohlraben

20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren
Kürbisrisotto

20.50 | 16.50

Menü 3

Gebratenes Zanderfilet
(Estland)
mediterrane Tomatenbutter
Kürbisrisotto
Wirsing

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Bayrische Weisswurst
mit Süsssenf
Kartoffelsalat
Brezel & Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 6. November 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Bündner Gerstensuppe

Menü 1

Pochiertes Schollen-
Lachsrollchen (Europa)
mit Weisswein-
Butterrahmsauce
Wildreismix
Karottenwürfel

20.50 | 16.50

Menü 2

Gemüse-Eiercake
mit Weisswein-
Butterrahmsauce
Wildreismix
Karottenwürfel

20.50 | 16.50

Menü 3

Französische
Maispoulardenbrust
mit Schalottensauce
Kartoffelkroketten
Blumenkohl

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Kürbis-
Apfelcremesuppe
Emmentaler Brättoast
herbstlicher Blattsalat
mit Randenstreifen

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zimt Panna Cotta

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Samstag, 7. November 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Lauchcremesuppe mit Croûtons

Menü 1

Berner Zungenwurst
mit Senf
Petersilienkartoffeln
Dörrbohnen

20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackene Linsenkrapfen
mit Sauerkrautrahmsauce
Petersilienkartoffeln
Dörrbohnen

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbshuftschnitzel
mit Kräuterrahmsauce
Spinatnudeln
Peperonigemüse

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisberg-Kressesalat
Spaghetti
mit Schinken-
Basilikumrahmsauce
geriebener Käse
18.00 | 15.00

Tagesdessert

Marronicake

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 8. November 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat

oder

Wildkraftbrühe mit Porto und Gemüse

Menü 1

Lammhuftgeschnetztes
mit Safran-
Thymianrahmsauce
Risoni
Broccoli & Küttiger Rüben

25.50 | 20.50

Menü 2

Marinierte Erbsenstreifen
mit Safran-
Thymianrahmsauce
Risoni
Broccoli & Küttiger Rüben

23.50 | 19.50

Menü 3

Schweinsfilet
mit Champignonjus
Polenta
mit Cashewkernen
Broccoli & Küttiger Rüben

30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Geräuchertes Fjord
Lachsforellenfilet
mit Kapern und Dill-
Meerrettichcreme
Gurkensalat

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Weisser

Schokoladenstreifen

mit Passionsfruchtgelee

6.50