

Kulinarik im Elfenaupark

Montag, 26. Januar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsplat
oder
Asiatische
Karotten-Limettencremesuppe

Menü 1

Pouletbrust
mit süß-scharfer
Ananassauce
Basmatireis
Wokgemüse
20.50 | 16.50

Menü 2

Gemüse-Frühlingsrollen
gebacken
mit süß-scharfer Sauce
Basmatireis
Wokgemüse
20.50 | 16.50

Menü 3

Rotzungenröllchen
pochiert (Holland)
Basilikum-Sherrysauce
Mediterraner Bulgur
Fenchel
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Rohschinken
mit Gommer Bergkäse
und Dörrfrüchten
Urdinkelbrot

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Kokosnusscake

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Dienstag, 27. Januar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Rollgersten-
Gemüsesuppe

Menü 1

Lammragout
ungarische Art
mit Paprikasauce
Kartoffelstampf
Rosenkohl
20.50 | 16.50

Menü 2

Vegetarisches Paprika-
Kichererbsengulasch
mit Creme fraîche
Kartoffelstampf
Rosenkohl
20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbsschulterbraten
mit Zwiebeljus
Kräuterrisotto
Zucchetti
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr
Erbsen-Apfelcremesuppe
Preiselbeer-
Fotzelschnitte
mit Kompott
und Zimtzucker

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Panna cotta
mit Mandarinensauce

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Mittwoch, 28. Januar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsplat
oder
Kartoffel-
cremesuppe

Menü 1

Schweinshalsbraten
mit Rosmarinjus
Polenta
Ofengemüse

20.50 | 16.50

Menü 2

Cremiges Pilzragout
mit Winterkräutern
Polenta
Ofengemüse

20.50 | 16.50

Menü 3

Rindgeschnetzeltes
mit Vieille Prune
Spinatnudeln
Knollensellerie

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Rauchfischsteller
mit Lachs
und Forelle
Gurken-Meerrettichsalat
Dampfkartoffeln

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Apfelkompott
mit Mandelrahm

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Donnerstag, 29. Januar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat

oder

Minestrone

Menü 1

Spaghetti «Cinque P»
mit Tomaten, Rahm,
Schinken, Petersilie
und Parmesan

20.50 | 16.50

Menü 2

Spaghetti Walliser Art
mit Safransauce,
Tomaten
und geriebenem
Gommer Bergkäse

20.50 | 16.50

Menü 3

Kaninchenleber
geschnetelt
Marsalasauce und Apfel
Röstigaletten
Blattmangold

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisbergsalat
mit Randenstreifen
Lauch-Käsequiche

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Fruchtsalat

mit Abricotine

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Freitag, 30. Januar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsplat
oder
Fenchelcremesuppe
mit Kerbel

Menü 1

Dorschmedaillon
(Island)
mit Kürbisrahmsauce
Wildreismix
Erbsen
20.50 | 16.50

Menü 2

Gefülltes Spinatcrepe
auf Kürbisrahmsauce
Wildreismix
Erbsen

Menü 3

Kalbshuftschnitzel
mit Pilzrahmsauce
Zöpfli Teigwaren
Karotten

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Pastinaken-
cremesuppe
gekochte Eier
mit Safransauce
Kartoffelstock

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Marronimousse

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Samstag, 31. Januar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsallat
oder
Passierte
Gemüsesuppe

Menü 1

Waadtländer Saucisson
mit Senf
Petersilienkartoffeln
Dörrbohnen
20.50 | 16.50

Menü 2

Gemüse-Quinoa-
Eiercake
auf körniger Senfsauce
Petersilienkartoffeln
Dörrbohnen
20.50 | 16.50

Menü 3

Goldbrasse gebraten
(Griechenland)
mit Kapernrahmsauce
Tomatengriessgnocchi
Wirsing
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Zuckerhutsalat
mit Kernen
Magronen mit Rohschinken-
Champignonrahmsauce
geriebener Parmesan
18.00 | 15.00

Tagesdessert

Walnussglace
mit Schlagrahm

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Sonntag, 1. Februar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsplat
oder
Tomatenconsommé
mit Reis und Gemüse

Menü 1

Rindsschmorbraten
mit Pinot noir Sauce
Schupfnudeln
Pfälzer Rüben
Broccoli
25.50 | 20.50

Menü 2

Mediterrane Gemüsequiche
mit Basilikumcreme
Schupfnudeln
Pfälzer Rüben
Broccoli
23.50 | 19.50

Menü 3

Schweinsfilet
mit Paprikarahmsauce
Pilavreis mit Kräutern
Pfälzer Rüben
Broccoli
30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr
Warmer Nussschinken
mit Senf
Kartoffelsalat
mit Essigurken

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Schwarzwäldertorte

6.50
