

Kulinarik im ElfenauPark

Montag, 15. Dezember 2025

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kartoffelcremesuppe

* * *

Menü 1

Spaghetti
mit Rohschinken-
rahmsauce
und Basilikum
geriebener Greyerzer
20.50 | 16.50

Menü 2

Spaghetti
mit Tomaten-
Artischockenrahmsauce
und geriebenem
Greyerzer
20.50 | 16.50

Menü 3

Forellenfilet pochiert
mit geräucherter
Paprikasauce
Mohngruessgnocchi
Romanesco
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Grüner Salat mit Mais
Gemüsereisring
mit cremigem
Pilzragout

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Mascarpone-
Joghurtcreme
mit Amaretti

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

Dienstag, 16. Dezember 2025

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Fenchelcremesuppe
mit Kerbel

* * *

Menü 1

Schweinsbraten
mit Dörripflaumen
Polenta mit Thymian
Weisskohl

20.50 | 16.50

Menü 2

Kichererbsen-Stroganoff
mit Peperoni
und Champignons
Polenta mit Thymian
Weisskohl

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbgeschnetzeltes
mit Apfelweinsauce
Kräuterspätzli
Tomate mit Käse

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Karotten-Orangensalat
Rührei mit Lauch
auf Toastbrot

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Schwarzwälder
Eisschnitte

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, 17. Dezember 2025

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Orientalische
Gemüsecremesuppe

* * *

Menü 1

Pouletragout
mit roter Currysauce
Jasminreis
Zucchini
mit Koriander
20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackene Gemüse-
Frühlingsrollen
süss-scharfe Sauce
Jasminreis
Zucchini mit Koriander
20.50 | 16.50

Menü 3

Rosa Lammhuf (Australien)
mit provenzalischem
Knoblauchjus
Safrantagliatelle
Blumenkohl
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisbergsalat
mit Randenstreifen
Käsequiche

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Ananassalat
mit Granatapfelkernen

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 18. Dezember 2025

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Klare Gemüsesuppe
mit Reis

* * *

Menü 1

Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce
Hörnli
Bohnen

20.50 | 16.50

Menü 2

Spinatpfannkuchen
mit Raclettekäse gratiniert
Weissweinsauce
Hörnli
Bohnen

20.50 | 16.50

Menü 3

Rindsschmorbraten
mit Röstgemüsejus
Kartoffelstampf
Rotkraut

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Lauchcremesuppe
Apfelstrudel
mit Vanillesauce
und Schlagrahm

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Mocca Panna cotta

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 19. Dezember 2025

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Rollgersten-
Lauchsuppe

* * *

Menü 1

Im Ofen gegartes
Kräuterdorschfilet (Island)
mit Kapern-Senfsauce
Salzkartoffeln
Wirsing
20.50 | 16.50

Menü 2

Randentätschli
auf Kapern-Senfsauce
Salzkartoffeln
Wirsing
20.50 | 16.50

Menü 3

Französische
Perlhuhnbrust
mit Orangen-Honigjus
Kürbisrisotto
Blattspinat
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Italienische Blattsalate
Magronen
mit Gorgonzola-
rahmsauce
und Gemüse

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Cailler Schoko-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

Samstag, 20. Dezember 2025

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Berner Brotsuppe

* * *

Menü 1

Lammragout
toskanische Art
Kartoffelgaletten
Stangensellerie

20.50 | 16.50

Menü 2

Quorngeschnetzeltes
mit Auberginen
Currysauce
Bulgur mit Basilikum
Karotten

20.50 | 16.50

Menü 3

Im Ofen gegartes
Lachsschnitzel (Norwegen)
mit Zitronensauce
Bulgur mit Basilikum
Karotten

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Weihnachtsessen
für Bewohnende
und Angehörige
geschlossene
Gesellschaft

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zwetschgenkompott
mit Portwein

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 21. Dezember 2025

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Hühnerbouillon
mit Gemüse und Ebly

* * *

Menü 1

Rindgeschnetzeltes
mit Calvadosrahmsauce
Nudeln
rote Peperoni
Erbsen
25.50 | 20.50

Menü 2

Hirsen-Käsemedaillon
mit Kürbisrahmsauce
Nudeln
rote Peperoni
Erbsen
23.50 | 19.50

Menü 3

Kalbshufttranche
mit Riesling-Thymianjus
Herzoginnenkartoffeln
rote Peperoni
Erbsen
30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Nüsslersalat
Käsetoast mit Schinken,
Champignons
und Raclettekäse

17.00 | 14.00

Tagesdessert

St. Honoré Torte

6.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt. Das Fleisch / Der Fisch stammt, falls nicht anders deklariert, aus der Schweiz.