

Kulinarik im Elfenaupark

Montag, 2. Februar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsallat
oder
Pürierte
Selleriesuppe

Menü 1

Steinpilzravioli
mit Schinken-
Basilikumrahmsauce
und geriebenem
Gruyére
20.50 | 16.50

Menü 2

BIO-Gemüsetofu
im Sesam paniert
mit Limetten-Currysauce
Jasminreis
Chinakohl
20.50 | 16.50

Menü 3

Riesencrevetten
mariniert (Thailand)
mit Limetten-Currysauce
Jasminreis
Chinakohl
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

«Gschwellti und Chäs»
mit Tessiner Fruchtsenf,
Dörrfrüchten
und Baumnüssen
Dampfkartoffeln

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Kokosnussmousse
mit mariniert Ananas

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Dienstag, 3. Februar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsplat
oder
Grüne
Linsencremesuppe

Menü 1

Schweinsnierstück
mit Dörraprikosen
und Thymianjus
Kartoffelgratin
Stangensellerie
20.50 | 16.50

Menü 2

Randentätschli
mit Merrettich-
Sprossensauce
Kartoffelgratin
Stangensellerie
20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbsvoressen
mit Fendant-
Senfsauce
Safrannudeln
Erbsen
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Nüsslersalat mit Ei
Gommer Spätzlipfanne
mit Gemüsen,
Honigspeck, Rahmsauce
und Bergkäse

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zwetschgenkompott

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Mittwoch, 4. Februar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsplat
oder
Rindsbouillon
mit Ribeli und Gemüse

Menü 1

Pouletschenkelsteak
mit Tomaten-
Ingwerjus
Mexikanischer Reis
Zucchetti
20.50 | 16.50

Menü 2

Marinierte Erbsenstreifen
mit Vieille Prune
Rahmsauce
Tomatenbulgur
Blumenkohl
20.50 | 16.50

Menü 3

Rindgeschnetzeltes
mit Vieille Prune
Rahmsauce
Tomatenbulgur
Blumenkohl
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr
Kartoffelcremesuppe
Kaiserschmarrn
mit Früchtekompott,
Zimtzucker
und Schlagrahm

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zitronencake

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Donnerstag, 5. Februar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsplat
oder
Winterliche
Gemüsecremesuppe

Menü 1

Kalbshackbraten
mit Kräuterrahmsauce
Hörnli
Lattich
20.50 | 16.50

Menü 2

Vegetarisches
Hacksteak
mit Kräuterrahmsauce
Hörnli
Lattich
20.50 | 16.50

Menü 3

Saiblingsfilet
im Ofen gegart
auf Rahm-Sauerkraut
Petersilienkartoffeln
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr
Walliser Kräutersalat
mit Roggenbrot
Croûtons
Lauchquiche

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Apfel-
Mascarponecreme

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Freitag, 6. Februar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsplat
oder
Tomaten-
Currycremesuppe

Menü 1

Schollenlachsrolle
pochiert (Holland)
Zitronen-Dillrahmsauce
gelber Wildreismix
Broccoli
20.50 | 16.50

Menü 2

Linsenkrapfen
gebacken
Zitronen-Dillrahmsauce
gelber Wildreismix
Broccoli
20.50 | 16.50

Menü 3

Französische
Maispoulardenbrust
mit Dörrfrüchtejus
Tannzapfenkroketten
Rotkraut
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr
Vitello tonnato
mit Kapernäpfel,
gebackenen
Zwiebeln und Sprossen
Brot und Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Nougat Eistorte

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Samstag, 7. Februar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsplat
oder
Bündner
Gerstensuppe

Menü 1

Rindfleischvogel
mit Paprika-
Zwiebelrahmsauce
Polenta
Rosenkohl
20.50 | 16.50

Menü 2

Mangoldwickel
mit Pilzrahmsauce
Polenta
Rosenkohl

Menü 3

Kalbshuftschnitzel
mit Pilzrahmsauce
Spinatspätzli
Pfälzer Rüben

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr
Italienische Blattsalate
Penne mit Schinken-
Carbonarasauce
geriebener Parmesan

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Mocca Panna cotta

5.50

Kulinarik im Elfenaupark

Sonntag, 8. Februar 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Gemüse-Safranbouillon
mit Backerbsen

Menü 1

Kalbeschnetzeltes
mit Apfelweinsauce
Risoni
Karotten
Blattspinat
25.50 | 20.50

Menü 2

Gemüsestrudel
mit Kresserahmsauce
Risoni
Karotten
Blattspinat
23.50 | 19.50

Menü 3

Rosa Lammhuf
mit Madeira-Olivenjus
Risotto mit Rucola
Karotten
Blattspinat
30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisbergsalat
mit Kernen
Brätschügeli
mit Kapernrahmsauce
Kartoffelstock

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Rüebli-
Giandujastreifen

6.50
