

Menüplan



23. Dezember – 29. Dezember 2024

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>♥ Marronicreme- suppe mit Presel- beeren</p> <p>Poulet- geschnetzeltes an Senfsauce Butterreis Lauchgemüse</p> <p>Kichererbsencurry mit Bohnen und Kartoffelstampf</p> <p>Kaffeemousse</p> | <p>Kürbis-Orangen- suppe</p> <p>Winzbeck Pastetli mit Fleischsauce und Champignons Mischgemüse</p> <p>Papardelle an Steinpilzrahm- sauce Mischgemüse</p> <p>Tiramisu</p> | <p>Bouillon mit Sherry und Sternen</p> <p>Gemischter Salat mit Knusper-Pilzen</p> <p>Rindsfilet Bernaisesauce Kroketten Blumenkohl mit Ei</p> <p>♥ Pochiertes Ei Sauce Hollandaise Kroketten Karotten</p> <p>Vacherintorte</p> | <p>Solothurner Wysuppe</p> <p>Nüsslersalat mit Rauchlachs</p> <p>Kalbsschnitzel an Cognacrahmsauce Butternudeln Pfirsich mit Rahm</p> <p>Vegihackbraten Senfsauce Eblyrisotto Ofentomate</p> <p>Coupe Nesselrode</p> | <p>Wirzsuppe mit ♥ Speck</p> <p>Kräiliger Forelle mit Mandeln Zitronenrisotto Romanesco</p> <p>Panierter Käse Ofenkartoffeln Romanesco</p> <p>Kürbismuffin</p> | <p>Bündner Gerstensuppe</p> <p>Schweins- bratwurst von Berchtoldshof Zwiebelsauce Hörnli</p> <p>Gnocchi mit Kürbis, Marroni und Rosenkohl</p> <p>Tonka Creme</p> | <p>Pastinakensuppe mit Haselnüssen</p> <p>Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Erbsli und Rüebli.</p> <p>Ravioli an Salbeisauce und Gemüsewürfelchen</p> <p>Caramelköpfli</p> |

Wochenhit:

Schweinscordon-bleu | Pommes Frites | Gemüse

Wochengemüse | Wochenfrucht:

Rahmlauch | Fruchtsalat

♥
Tagesmenü inkl. Suppe oder Tagessalat und Dessert: CHF 26.- / Kleine Portion CHF 23.50 / Vegi CHF 23.-/Wochenhit mit Vorspeise CHF 25.-
Sonntag: CHF 29.50 / 26.50 / 27.-/29.50 inkl. MWST 25./26.12. Menüpreis 4 Gang Menü 46.-

Gebäck und Brot Herkunft Schweiz . Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Herkunft Fisch: unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft. Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Senevita Ahornpark, Ahornpark 1, 3315 Bätterkinden, 032 666 21 42, restaurant.ahornpark@senevita.ch

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag 08.30 – 17.00 Uhr