

Bornhit Mo-So	Weisser Spargel / Hollandaise / Salzkartoffeln / Schinken oder Rohschinken	26.50
--------------------------	---	--------------

Montag, 7. April 2025

Vorspeise	Kokoscurrysuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Gefüllte Peperoni / Vegi-Ghacks / Butterreis / Pestorahmsauce	19.00
Fleisch	Poulet- Geschnetzeltes (CH) / Estragonsauce Butterreis / gebratene Peperoni	21.00
Fisch	Fischspiessli (EU/NO/IS) / Hummersauce Feine Nudeln / zweierlei Rüebl	21.00
Dessert	Vanillecreme / Himbeersauce	4.00

Dienstag, 8. April 2025

Vorspeise	Gebundene Gemüsesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Cannelloni gefüllt mit Spinat / Tomatensauce / Pesto	19.00
Fleisch	Cannelloni gefüllt mit Hackfleisch / Tomatensauce Broccoli	21.00
Fisch	Pochiertes Seehechtfilet (IS) / Zitronengrassauce Bulgur / Asia- Gemüse	21.00
Dessert	Schoko-Kokos-Kuchen / Erbeersauce	4.00

Mittwoch, 9. April 2025

Vorspeise	Bouillon mit Eierstich oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Käse- Ravioli / Rahm- Lauchgemüse / Baumnüsse / Schnittlauch / Belper Knolle	19.00
Fleisch	Geschmorter Pouletschenkel / Rosmarinjus Eblysotto / gebratene Zucchetti	21.00
Fisch	Gebratenes Doradenfilet (NO) / Schnittlauchsauce Safranreis / Broccoli	21.00
Dessert	Tiramisu	4.00

Donnerstag, 10. April 2025

Vorspeise	Ratatouillesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Blätterteigpastetli / Gemüseragout / Erbsen & Rüebl	19.00
Fleisch	Blätterteigpastetli / Kalbsbrätkügeli / Champignonsrahmsauce Erbsen & Rüebl	21.00
Fisch	Raumlachs-Lauchwähe (NO) / Pestorahmsauce	21.00
Dessert	Weisses Schokoladenmousse	4.00

Freitag, 11. April 2025

Vorspeise	Broccolicrèmesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Risotto / Granny Smith / Randenwürfel / Meerrettichsauce	19.00
Fleisch	Lammhuft (AU/NZ) / Thymian- Senfsauce Pommes Nouvelle / Ratatouille Gemüse	21.00
Fisch	Gebratenes Zanderfilet (KAS) / Rotweinbuttersauce Salzkartoffeln / Kräuter-Tomate	21.00
Dessert	Eierlikörcreme / Rhabarber- Kompott	4.00

Samstag, 12. April 2025

Vorspeise	Brotsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Käsewähe / Schnittlauchrahmsauce	19.00
Fleisch	Poulet-Cordon-Bleu / Peperonisauce Kräuterrisotto / Safranfenchel	21.00
Fisch	Gebratenes Barramundifilet (VN) / Peperonisauce Safranrisotto / Fenchel	21.00
Dessert	Schokoladenparfait / Himbeersauce	4.00

Sonntag, 13. April 2025

VSP Vegi	Käseküchlein / Tomatenwürfel / Salabouquet	6.50
VSP	Käse- Speckküchlein / Kräuterquark / Salabouquet	8.50
	Tomaten- Currysuppe / Gin	5.50
Vegetarisch	Rotes Linsen-Curry / Basmatireis	22.00
Fleisch	Rindsragout / Kräuterspätzle / Buntes Gemüse	25.00
Fisch	Gebratenes Merlanfilet (UK) / Thai-Currysauce Basmatireis / Peperonigemüse mit Vanille	25.00
Dessert	Dessert Variation	7.50

Wochen-Menus

Folge Woche

Montag, 14. April 2025

Vorspeise	Spargelcrèmesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Rösti / Tomaten / mit Raclettekäse gratiniert	19.00
Fleisch	Kalbsragout / Schmorsauce Bärlauch Tagliatelle / Frühlingsgemüse	21.00
Fisch	Pochiertes Schollenfilet (NL) / Aglio & Olio Pommes Noisettes / zweierlei Rüepli	21.00
Dessert	Vanillecrème / Erdbeersauce	4.00
Bornhit Mo-So	Grüner Spargel / Hollandaise / Salzkartoffeln / Schinken oder Rohschinken	25.50

senevita

Residenz Bornblick

Öffnungszeiten Restaurant Born

Montag bis Sonntag 08.30 bis 17.00 Uhr

Reservation unter:

Telefon +41 62 311 00 30

Mail: bornblick@senevita.ch

Guten Appetit!

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion.
In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert.
Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer
Menükarte mit dem Land gekennzeichnet.
Betreffend allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst