## Wochen-Menus



Bornhit Mo-So	Grüner Spargel / Hollandaise / Salzkartoffeln / Schinken oder Rohschinken	24.50
Montag, 14.		
Vorspeise	Spargelcremesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Rösti / Tomaten / Raclettekäse gratiniert	19.00
Fleisch	Kalbsragout / Schmorsauce Bärlauch-Tagliatelle / Frühlingsgemüse	21.00
Fisch	Pochiertes Schollenfilet (NL) / Aglio & Olio Pommes Noisettes / zweierlei Rüebli	21.00
Dessert	Vanillecrème / Erdbeersauce	4.00
Dienstag, 15	. April 2025	
Vorspeise	Brotsuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Asiatische Reis-Gemüse-Pfanne mit Tofu	19.00
Fleisch	Riz Casimir / Poulet Geschnetzeltes / Currysauce Butterreis / Früchtecocktail	21.00
Fisch	Gebratene Black Tiger Crevetten (VN) / Currysauce Basmatireis / Asiagemüse	21.00
Dessert	Bananen-Schokoladen-Kuchen	4.00
Mittwoch, 16		
Vorspeise	Bouillon mit Flädli oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Vegi-Geschnetzeltes / Zitronensauce / Nudeln	19.00
Fleisch	Gebratenes Schweinsnierstück / Cognacrahmsauce Nudeln / gebratene Zucchetti	21.00
Fisch	Gebratenes Doradenfilet (NO) / Zitronengrassauce Polenta / mediterranes Gemüse	21.00
Dessert	Schwarzwäldertorte	4.00
	17. April 2025	
Vorspeise	Pastinakencrèmesuppe oder Salatbuffet	4.50
Vegetarisch	Kräuterrisotto / Grillgemüse / Pesto	19.00
Fleisch	Gebratenes Kalbsadrio / Thymiansauce Kartoffelstock / grüne Bohnen	21.00
Fisch	Gebratenes Heilbuttfilet (GRL) / flüssige Kräuterbutter Safranreis / geschmorter Lattich	21.00
Dessert	Mangomousse	4.00
Freitag, 18.	April 2025	
VSP Vegi VSP	Spargel-Erdbeersalat / in Panko gebratener Tofu Spargel-Erdbeersalat / in Panko gebratene Crevetten	9.50
	Kressesuppe oder Salatbuffet	5.50
Vegetarisch	Bärlauch-Ravioli / Zitronenbutter / Brunnenkresse	22.50
Fleisch	Kalbs Geschnetzeltes Züricher Art / Champignonrahmsauce Rösti / zweierlei Rüebli	29.50
Fisch	Gebratenes Lachsforellenfilet (IT) / Kräuterkruste / Kerbelsauce Tomatenrisotto / Frühlingsgemüse	26.50
Dessert	Eierlikörcreme / marinierte Erdbeeren / Schokoladenkuchen	9.50

Samstag, 19. April 2025			
Vorspeise	Kartoffelsuppe oder Salatbuffet	4.50	
Vegetarisch	Sellerie-Piccata / Spaghetti / Tomatensauce	19.00	
Fleisch	Solothurner Nidle Braten vom Schwein / Schmorjus Petersilien Risotto / buntes Gemüse	21.00	
Fisch	Fisch-Piccata (NL) / Tomatensauce Spaghetti / Broccoli	21.00	
Dessert	Le Colonel	4.00	
Sonntag, 20.	. April 2025		
VSP Vegi	Bunter Frühlingssalat / Ei / Frischkäse / Orangen-Vinaigrette	6.50	
VSP	Bunter Frühlingssalat / Ei / Rauchlachs / Orangen-Vinaigrette	9.50	
	Spargel Cremesuppe	5.50	
Vegetarisch	Spargel- Blätterteigtasche / Quark- Dip	22.50	
Fleisch	Tranche vom Rindsentrecôte / Sauce Bearnaise Kräuterspätzli / gratinierter Blumenkohl	29.50	
Fisch	Gebratene Eglifilets Müllerin Art / Mandelbutter Safranreis / grüner Spargel	26.50	
Dessert	Frischer Rhabarberkuchen / Joghurt- Glacé / Meringue	9.50	

## Wochen-Menus Folge Woche

Montag, 21. April 2025			
Vorspeise	Bärlauch-Kartoffelsuppe oder Salatbuffet	4.50	
Vegetarisch	Frischer Spargel / Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln / Bärlauchöl	19.00	
Fleisch	Lammgigot (AU/NZ) / Schokoladenjus Rosmarin Kartoffeln / Frühlingsgemüse	21.00	
Fisch	Gebratenes Barramundifilet (VN) / Safransauce Randen-Apfelrisotto / grüner Spargel	21.00	
Dessert	Oster Dessert	4.00	
Bornhit Mo-So	Penne à la Thon / Mascarpone / Cherry-Tomaten / Kräuter	19.50	



Offnungszeiten Restaurant Born Montag bis Sonntag 08.30 bis 17.00 Uhr

Reservation unter:

Telefon +41 62 311 00 30 Mail: bornblick@senevita.ch

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

Guten Appetit!