



Menüplan

Montag, 17. Februar - Sonntag, 23. Februar 2025

Montag, 17. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gelberbsen-Crème-Suppe

Rindfleischvogel / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Wirsing

Vegetarisch: «Ofeguck» / Kartoffelstock / pochiertes Ei / Parmesan

Rahmquark mit Beeren

Dienstag, 18. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Italienische Minestrone

Poulet-Geschnetzeltes «Casimir» / Currysauce / Trockenreis / Früchtegarnitur

Vegetarisch: Quorn-Geschnetzeltes «Casimir» / Currysauce / Trockenreis / Früchtegarnitur

Aargauer Rüeblikuchen

Mittwoch, 19. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe

«Hacktätschli» mit Käse / Kerbelsauce / Müscheli / Wurzelgemüse mit Kräutern

Vegetarisch: Gemüse-Spiess mit Grillkäse / Kerbelsauce / Müscheli / Kräutertomate

Cappuccino-Eis-Schnitte

Donnerstag, 20. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gebundene Brotsuppe mit Kümmel

Schweinsrahm-Schnitzel / Rahmsauce / Spätzli / glasierte Rüebl

Vegetarisch: Soja-Rahm-Gulasch / Rahmsauce / Spätzli / Kräutertomate

Obfelder Süsmost-Crème

Freitag, 21. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Blumenkohl-Crème-Suppe

*Lachs an Honig-Dill Marinade / Proseccosauce / gebratene Frühkartoffel / Blattspinat

Vegetarisch: Gemüse-Burger / Spiegelei / gebratene Frühkartoffel / Kräutersauce

Mascarpone-Schnitte mit marinierten Beeren

Samstag, 22. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Poulet-Kokosnuss-Crème-Suppe

Mela's Lasagne / Rinds-Hackfleisch / Tomatensauce / Basilikum

Vegetarisch: Mela's Lasagne / Soja-Gehacktes / Tomatensauce / Basilikum

Schokoladenkuchen mit Rahm

Sonntag, 23. Februar 2025

Gemüseterrine / Pflücksalat / marinierte Feigen / Kraftbrühe mit Flädli

Gespickter Rindsschmorbraten / Portweinsauce / Risotto mit Mascarpone / Gemüsegar nitur

Waldpilz-Risotto / Mascarpone / Balsamico / Grana Padano

Rahmgefrorenes mit Cognac und Zwetschgenkompott

Wochen-Hit

Weltmeisterliche Schweinsbratwurst «von Allmen»
dazu feine Country-Fries
und Tagesgemüse

Preise: alle Preise verstehen sich inkl. Mwst.

4-Gang-Menu (Mo-Sa) CHF 29.00

4-Gang-Menu (Sonntag) CHF 36.00

Tagesteller mit Salat oder Suppe (nur Mo bis Sa) CHF 23.00

*Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. *Lachs aus Norwegen. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.*

Mela's Klassiker

Vorspeisen

Winter-Salat mit gebratenen Waldpilzen und Früchten **	CHF 10.50
+ mit feinen *Rehschnitzel-Streifen **	CHF 17.50
Klassische Kraftbrühe mit bunten Kürbissen unter einer Rahmhaube	CHF 12.50

Obstgarten's Klassiker

Schweins Cordon-Bleu «Obstgarten» gefüllt mit Beinschinken, Käse vom «Chäs Stöckli us Affoltere» glasierten Apfelschnitzen vom «Buur us Obfelde» Pommes Frites und Gemüse garnitur **	CHF 32.50
Club-Sandwiches «Mela» Toastbrot mit gebratener Pouletbrust, Speck, Schinken Spiegelei und diversen Garnituren **	CHF 29.50
Fisch aus der Region «Fischzucht Spiegelhofer Niederwil» Gebratenes Lachsforellen nach Art des Hauses mit Apfel, Birnenwürfel, gehackten Mandeln und Kräutern dazu Salzkartoffeln, weisse Portweinsauce und eine saisonale Gemüse garnitur **	CHF 32.50
Kalbs-Geschnetzelttes Zürcher Art Kalbs-Geschnetzelttes mit Waldpilzen Hausgemachte Butterm rösti, saisonale Gemüse garnitur	CHF 35.50

*Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. *Reh aus AUT. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst.*