



# Menüplan Restaurant Mela

Montag, 24. Februar - Sonntag, 2. März 2025

Montag, 24. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Rüebli-Crème-Suppe mit Rahmhaube

\*\*\*

Pastetli / Kalbfleisch-Füllung / Champignonsauce / Erbsli und Rüebli

Vegetarisch: Pastetli / Tofu-Füllung / Waldpilzsauce / Erbsli und Rüebli

\*\*\*

Apfelstrudel nach Mela-Art

Dienstag, 25. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Schwarzwurzel-Crème-Suppe

\*\*\*

Schweinsschnitzel im Kräutermantel / Portweinsauce / Pilaw-Reis / geraffelter Safran-Fenchel

Vegetarisch: Sellerieschnitzel im Kräutermantel / Kräutersauce / Pilaw-Reis / Safran-Fenchel

\*\*\*

Merengue mit Vanilleeis und Schlagrahm

Mittwoch, 26. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Broccoli-Crème-Suppe

\*\*\*

Poulet-Cordon-Bleu / Marsalasaucе / gebratene Kartoffelwürfel / Ratatouille

Vegetarisch: Quornsteak / Marsalasaucе / gebratene Kartoffelwürfel / Ratatouille

\*\*\*

Hausgemachte Kokoswürfel

## Donnerstag, 27. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Bouillon mit Buchstaben

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten / Rahmsauce / Spiralen / Rosenkohl

Vegetarisch: Gemüse-Käse-Burger / Rahmsauce / Spiralen / Rosenkohl

\*\*\*

Schokoladen-Crème mit Bailey's

## Freitag, 28. Februar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Vegetarische Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

\*Fisch-Knusperli / Tartarsauce / Salzkartoffeln / Rahmspinat

Vegetarisch: Gemüse im Backteig / Tartarsauce / Salzkartoffeln / Rahmspinat

\*\*\*

Marmor-Gugelhupf

## Samstag, 1. März 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe

\*\*\*

Fleisch-Ravioli / Tomaten-Rahm-Sauce / Basilikum / Reibkäse

Vegetarisch: Vegetarische Ravioli / Tomaten-Rahm-Sauce / Basilikum / Reibkäse

\*\*\*

Mandelköpflerli mit Gebäck

## Sonntag, 2. März 2025

Salatvariation / Gemüsegarnitur / Melonenkugeln / Süsskartoffel-Kokos-Suppe

\*\*\*

Tessiner Braten / Champignonsauce / Quark-Spätzli / Gemüsegarnitur

Vegetarisch: Blätterteigkissen / Gemüseragout / pochiertes Ei / Sauce Hollandaise

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

## Wochen-Hit

Spaghetti «Feuer und Flamme»

mit rassischer Tomatensauce, Hackfleischkugeln, Frühlingszwiebeln

Chili, Mascarpone und Peterli

**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. \*Pangasius ASC aus Zucht Vietnam. Betreffend allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal. Das Brot stammt vom Pöschtl-Beck aus Obfelden.*

# 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

<b>Schweins Cordon-Bleu «Obstgarten»</b> gefüllt mit Beinschinken, Käse vom «Chäs Stöckli us Affoltere» glasierten Apfelschnitzen vom «Buur us Obfelde» Pommes Frites und Gemüse garnitur **	CHF 32.50
<b>Club-Sandwiches «Mela»</b> Toastbrot mit gebratener Pouletbrust, Speck, Schinken Spiegelei und diversen Garnituren **	CHF 29.50
<b>Fisch aus der Region «Fischzucht Spiegelhofer Niederwil»</b> 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
<b>Kalbs-Geschnetzelttes Zürcher Art</b> Kalbs-Geschnetzelttes mit Waldpilzen Hausgemachte Butterrösti, 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.*