



Menüplan

Montag, 31. März - Sonntag, 6. April 2025

Montag, 31. März 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gelberbsen-Crème-Suppe

Rindfleischvogel / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Broccoli

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

Rahmquark mit Beeren

Dienstag, 1. April 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Italienische Minestrone

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

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

Aargauer Rüeblikuchen

Mittwoch, 2. April 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe

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

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

Sacher-Schnitte

Donnerstag, 3. April 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gebundene Brotsuppe mit Kümmel

Schweinsrahm-Gulasch / Rahmsauce / Spätzli / glasierte Rüebl

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

Obfelder Süsmost-Crème

Freitag, 4. April 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Blumenkohl-Crème-Suppe

*Gebratenes Zanderfilet / Korbelsauce / gebratene Frühkartoffel / Blattspinat

Vegetarisch: Gemüse-Burger / Spiegelei / gebratene Frühkartoffeln / Blattspinat

Joghurt-Schnitte mit marinierten Beeren

Samstag, 5. April 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Poulet-Kokosnuss-Crème-Suppe

Heisser Schinken / Kartoffelsalat / Tomaten und Gurken

Vegetarisch: Hausgemachter vegetarischer Fleischkäse / Kartoffelsalat / Tomaten und Gurken

Schokoladenkuchen mit Rahm

Sonntag, 6. April 2025

Pflücksalat / marinierte Feigen / Fleisch-Bouillon mit Flädli

Tessiner Braten / Portweinsauce / Risotto mit Mascarpone / Gemüse garnitur

Waldpilz-Risotto / Mascarpone / Balsamico / Grana Padano

Rahmgefrorenes mit Cognac und Zwetschgenkompott

Wochen-Hit

Bärlauch-Bratwurst «150 Gramm»
mit Country-Fries
dazu 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. *Zander aus Kasachstan. Backwaren aus der Schweiz. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.*

Mela's Klassiker

Vorspeisen

Frühlings-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-Geschnetzeltes Zürcher Art Kalbs-Geschnetzeltes 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.*