



# Menüplan

Montag, 21. April - Sonntag, 27. April 2025

Montag, 21. April 2025 - Ostermontag

Bunter Blattsalat / Randen-Carpaccio / Rohschinken / Frischkäse / Rüebli-Kokosnuss-Suppe  
\*\*\*

Kalbsschulterbraten / Portweinsauce / Maisschnitte / Gemüsegar nitur

Vegetarisch: Blätterteigkissen / Waldpilz-Ragout / Preiselbeeren / Gemüsegar nitur

\*\*\*

Eier-Cognac-Parfait mit Waldbeeren

Dienstag, 22. April 2025

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Tomaten-Crème-Suppe

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel / Aprikose mit Rahm / gebratene Kartoffelwürfel / Romanesco

Vegetarisch: Vegetarische Bratwurst / Zwiebelsauce / gebratene Kartoffelwürfel / Romanesco

\*\*\*

Getränkter Zitronen-Kuchen

Mittwoch, 23. April 2025

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Linsen-Suppe

\*\*\*

Rinds-Geschnetzeltes / Calvados-Sauce / Nudeln / Kohlräbli mit Kräutern

Vegetarisch: Nudel-Pfanne / Pesto / Gemüsewürfeln / Feta

\*\*\*

Joghurt-Stracciatella-Crème

## Donnerstag, 24. April 2025

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Gemüse-Crème-Suppe

\*\*\*

Mela's Fleischkäse-Burger / Marsala-Rahm-Sauce / Penne / glasierte Rüeblli

Vegetarisch: Gemüseschnitzel / Marsala-Rahm-Sauce / Penne / glasierte Rüeblli

\*\*\*

Streuselkuchen mit Apfel

## Freitag, 25. April 2025

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Griess-Suppe mit Gemüsewürfeln

\*\*\*

\*Gebratenes Forellenfilet / Kräutersauce / Pilaw-Reis / Blattspinat

Vegetarisch: Auberginen-Piccata / Kräutersauce / Pilaw-Reis / Blattspinat

\*\*\*

Früchtemousse

## Samstag, 26. April 2025

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Geflügelbouillon «Mille Fanti»

\*\*\*

Toast Hawaii / Schinken / Ananas / Raclettekäse

Vegetarisch: Toast Hawaii vegetarisch / Tofu / Ananas / Raclettekäse

\*\*\*

Crème-Schnitte

## Sonntag, 27. April 2025

Pflücksalat / Gemüseterrine / Kresse-Crème-Suppe

\*\*\*

\*\*Pouletbrust-Suprême / Cognac-Sauce / Röstikroketten / Gemüse garnitur

Vegetarisch: Gemüseteller / Panierter Tomme-Käse / Röstikroketten / Preiselbeeren

\*\*

Mela's Kirschtorte

## Wochen-Hit

Hausgemachter Hackbraten  
mit Waldpilzsauce und Spiegelei  
Tagesbeilage

Preise: (inkl. Mwst.)

4-Gang-Menu (Mo - Sa)	CHF 29.00
4-Gang-Menu	CHF 36.00
Tagesteller (+Salat oder Suppe, Montag bis Samstag)	CHF 23.00

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. \*\*Poularde aus Frankreich. \*Forelle aus Türkei. Backwaren sind aus der Schweiz. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.

# Mela's Frühlings-Klassiker

## Vorspeisen

Frühlings-Bowl «Mela» Blattsalat mit Spargeln / Erdbeeren / Ziegenkäse im Strudelteig Orangen-Vinaigrette **	CHF 11.50
Klassische Spargelsuppe Spargelspitzen / Kräutercroutons / Rahmhaube	CHF 12.50

## Mela's Klassiker

<b>Schweins Cordon-Bleu «Kräuterkäse»</b> gefüllt mit Beinschinken / Käse vom «Chäs Stöckli us Affoltere» glasierten Apfelschnitzen vom «Buur us Obfelde» Frühlingskartoffeln / Spargelgemüse **	CHF 32.50
<b>Spargel-Ragout «Mela»</b> Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi / Cherrytomate / Spargeln / Salbeibutter **	CHF 29.50
<b>Fisch aus der Region</b> Gebratene Lachsforelle nach Art des Hauses Salzkartoffeln / hausgemachte Bärlauch-Hollandaise / Gemüsegarntur **	CHF 32.50
<b>Spargel-Rösti</b> Rauchlachs / Spiegelei / Kräuter	CHF 32.50

Als Alternative zum Spargelgemüse bieten wir jeweils ein Tagesgemüse an. Fragen Sie einfach unser Servicepersonal.

*Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.*

*Sämtliche Preise verstehen sich inkl. Mwst.*