



# Menüplan

Montag, 23. Sept. - Sonntag, 29. Sept. 2024

Montag, 23. September 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe

\*\*\*

Fleischkäse aus der Region / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Blumenkohl mit gehacktem Ei

Vegetarisch: Vegi-Fleischkäse / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Vichy-Rüebli

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeeren

Dienstag, 24. September 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Spinat-Crème-Suppe

\*\*\*

Poulet-Saft-Braten / Rahmsauce / Griessnocken / Kräutertomate

Vegetarisch: Gemüse-Strudel / Rahmsauce / Griessnocken / Kräutertomate

\*\*\*

Fruchtsalat - auf Wunsch mit Zielwasser ☺

Mittwoch, 25. September 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Rüebli-Ingwer-Suppe

\*\*\*

Schweinschnitzel «Piccata» / Tomatensauce / Spaghetti / Broccoli

Vegetarisch: Gemüse-Schnitzel / Tomatensauce / Spaghetti / Broccoli

\*\*\*

Hausgemachte Zitronen-Tarte

## Donnerstag, 26. September 2024 - Pilztag

Reichhaltiges Salatbuffet / Waldpilzsuppe mit Kräutern, Speck, Gemüse, Peperoncini und Mascarpone

\*\*\*

\*Hirschkraut / Rotweinsauce / Spätzli / Marroni / Rosenkohl

Vegetarisch: Blätterteig-Herz / Waldpilze und Eierschwämmli / Marroni / Rosenkohl

\*\*\*

«Waldmeister» - Coupe mit Pistazieneis / marinierte Waldbeeren / Schlagrahm

## Freitag, 27. September 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Bouillon mit Fideli

\*\*\*

\*\*Gebratenes Doradenfilet / weisse Portweinsauce / Trockenreis / Erbsen französische Art

Vegetarisch: Gefüllte Peperoni / Crèmesauce / Trockenreis / Erbsen französische Art

\*\*\*

Mississippi-Cake mit «Schoggistängeli»

## Samstag, 28. September 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Hafer-Lauch-Suppe

\*\*\*

Toast Hawaii / Schinken / Ananas / Raclettekäse

Vegetarisch: Toast Hawaii vegetarisch / Tofu / Ananas / Raclettekäse

\*\*\*

Caramelköppli mit Rahm und Guetzli

## Sonntag, 29. September 2024

Nüsslisalat mit Trauben und hausgemachter Frühlingsrolle / Kürbis-Crème-Suppe

\*\*\*

Tessiner-Braten / Madeirasauce / Nudeln / Gemüse garnitur

Nudelpfanne / Gorgonzola / Weissweibirne / Rucola

\*\*\*

Crêpe Suzette mit Orangensauce und Vanille-Eis

## Wochen-Hit

Mini-Penne mit Tomatensauce

sautierte Eierschwämmli

Mozzarellakugeln dazu feine Kräuter

## Preise:

4-Gang-Menu (Mo-Sa, ohne Donnerstag) CHF 29.00

4-Gang-Menu (Donnerstag + Sonntag) CHF 35.00

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

*Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. \*Hirsch aus Österreich.*

*\*\*Dorade aus Frankreich. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.*

# Mela's Klassiker

## Vorspeisen

Herbst-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-Geschnetzeltes Zürcher Art</b> Kalbs-Geschnetzeltes mit Waldpilzen Hausgemachte Butterrösti, saisonale Gemüse garnitur	CHF 35.50