



Menüplan

Montag, 30. September - Sonntag, 6. Oktober 2024

Montag, 30. September

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Fleisch-Bouillon mit Backerbsen

Saftiger Rindfleischvogel / Rotweinsauce / Bramata Polenta / Ofengemüse

Vegetarisch: Mais-Pizza / Tomatensauce / Grillgemüse und Champignons / Mozzarella

Hausgemachtes Eiskaffee «Mela»

Dienstag, 1. Oktober 2024

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Tomaten-Crème-Suppe

Poulet-Oberschenkel / Dill-Rahm-Sauce / Bäckerinnen-Kartoffeln / Romanesco

Vegetarisch: Paniertes Quornschnitzel / Dill-Rahm-Sauce / Bäckerinnen-Kartoffeln / Romanesco

Getränkter Zitronenkuchen

Mittwoch, 2. Oktober 2024

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Linsensuppe

Schweins-Geschnetzeltes / Calvados-Sauce / Nudeln / geraffelter Fenchel

Vegetarisch: Nudel-Pfanne / Basilikum-Pesto / Gemüsewürfeln / Reibkäse

Joghurt-Stracciatella-Crème

Donnerstag, 3. Oktober 2024

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Gemüse-Crème-Suppe

Amerikanisches Fleischkäse-Burger / Sherry-Rahm-Sauce / Rösti-Kroketten / glasierte Rüebl

Vegetarisch: Hausgemachtes Gemüseschnitzel / Sherry-Rahm-Sauce / Quarkspätzli / glasierte Rüebl

Streuselkuchen mit Apfel

Freitag, 4. Oktober 2024

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Griess-Suppe mit Gemüsewürfeln

*Gebratener Wolfsbarsch «Lozärner Art» / Kräutersauce / Pilaw-Reis / Blattspinat

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

Früchte-Mousse

Samstag, 5. Oktober 2024

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Geflügelbouillon «Mille Fanti»

Hörnli mit G'hacktem / Apfelmus / Reibkäse

Vegetarisch: Vegi-Hörnli mit G'hacktem / Apfelmus / Reibkäse

Crème-Schnitte

Sonntag, 6. Oktober 2024

Pflücksalat / Gemüseterrine / Brunnenkresse-Crème-Suppe

Glasierter Kalbschulterbraten / Cognac-Sauce / frittierte Kartoffel / Bohnenwickel

Vegetarisch: Gemüseteller / Panierter Tomme-Käse / frittierte Kartoffel / Preiselbeeren

**

Mela's Kirschtorte

Wochen-Hit

Original Militär-Schnitte
mit Gurken und Tomaten verfeinert

Preise:

4-Gang-Menu (Montag - Samstag)	CHF 29.00
4-Gang-Menu (Sonntag)	CHF 35.00
Tagesteller (+Salat oder Suppe, Montag bis Samstag)	CHF 23.00

*Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. *Wolfsbarsch aus der Türkei.
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

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 Butterrösti, saisonale Gemüse garnitur	CHF 35.50