



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 |