



Menüplan

Montag, 18. November - Sonntag, 24. November 2024

Montag, 18. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe

Hausgemachter Hackbraten / Rotweinsauce / Penne-Pasta / Schwarzwurzeln

Vegetarisch: Gemüseburger / Kräutersauce / Penne-Pasta / Schwarzwurzeln

Hausgemachte Birrewegge

Dienstag, 19. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gelberbsensuppe

Rinds-Geschnetzeltes / rote Currysauce / Trockenreis / Broccoli

Vegetarisch: Tofu-Geschnetzeltes / rote Currysauce / Trockenreis / Broccoli

Caramel-Eis mit Rahm

Mittwoch, 20. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Blumenkohl-Crème-Suppe

Waadtländer Saucisson / Salzkartoffeln / Lauchgemüse / Senf

Vegetarisch: Quorn-Bratwurst / Kräutersauce / Salzkartoffeln / Lauchgemüse

Tiroler Cake aus der Hausbäckerei

Donnerstag, 21. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Bouillon mit Fideli

Poulet-Ragout / grüne Apfelsauce / Griessnocken / Mischgemüse

Vegetarisch: Gemüse-Champignon-Ragout / Blätterteigpastetli / Kräutersauce

Frucht-Crème mit marinieren Kirschen

Freitag, 22. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Sellerie-Crème-Suppe

*Gebratenes Forellenfilet / Dill-Rahm-Sauce / Kartoffel-Täschli mit Kräutern / Erbsen

Vegetarisch: Vegi-Strudel / Dill-Rahm-Sauce / Kartoffel-Täschli mit Kräutern / Erbsen

Brownie aus der Hausbäckerei

Samstag, 23. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüsesuppe «Dörfliche Art»

Spaghetti-Plausch / Tomatensauce / Carbonarasauce / Bolognaise

Vegetarisch: Vegetarischer Spaghetti-Plausch / Tomatensauce / Pesto / Reibkäse

Dessertwagen fährt durch das Restaurant 😊

Sonntag, 24. November 2024

Nüsslisalat mit Orangen, Ei und Speck/ Kürbis-Crème-Suppe

Paniertes Schweins-Schnitzel / Preiselbeeren / Pommes Frites / Gemüse garnitur

Paniertes Tomaten-Cordon-Bleu / Preiselbeeren / Pommes Frites / Gemüse garnitur

Hausgemachte Birnen-Schokpladen-Torte

Wochen-Hit

Sämiges Safran-Risotto

mit Waldpilzen

Mozzarellakugeln und Chili

Preise:

4-Gang-Menu (Mo-Sa)	CHF 29.00
4-Gang-Menu (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. *Forelle aus Italien. 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