



Menüplan

Montag, 25. Nov. - Sonntag, 1. Dez. 2024

Montag, 25. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Grünerbsensuppe

Saftige *Maispoularde / Waldpilzsauce / Trockenreis / Mischgemüse

Vegetarisch: Gemüse-Burger / Waldpilzsauce / Trockenreis / Mischgemüse

«Heisse Liebe» / Vanille-Eis mit Himbeeren

Dienstag, 26. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Rüebl-Crème-Suppe mit Rahmhaube

Rinds-Ragout «Grossmutterart» / Rotweinsauce / Nudeln / Kohlräbli mit Kräutern

Vegetarisch: Vegi-Geschnetzeltes / Rotweinsauce / Nudeln / Kohlräbli mit Kräutern

Mela's Linzertore

Mittwoch, 27. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Engelberger Klostersuppe

Speck und Rippli / Petersilienkartoffeln / Sauerkraut / Senf

Vegetarisch: Quorn-Bratwurst / Kräutersauce / Petersilienkartoffeln / Sauerkraut

Schokoladen-Flan mit Gebäck

Donnerstag, 28. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe

Schweins-Geschnetzeltes / Marsalasaucce / Bramata Polenta / Bohnen

Vegetarisch: Paniertes Tofuschnitzel / Marsalasaucce / Bramata Polenta / Bohnen

Fruchtsalat - auf Wunsch mit Kirsch

Freitag, 29. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Geflügel-Kokos-Suppe

**Fischstäbli / Tartarsauce / Salzkartoffeln / Blattspinat

Vegetarisch: Gemüse im Backteig / Quark-Dipp / Salzkartoffeln / Rahmspinat

Amerikanischer Cheese-Cake

Samstag, 30. November 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Klare Suppe «Hausfrauenart»

Mela's Lasagne / Rinds-Hackfleisch / Tomatensauce / Basilikum

Vegetarisch: Mela's Vegi-Lasagne / Soja-Gehacktes / Tomatensauce / Basilikum

Gebrannte Crème mit Guetzli

Sonntag, 1. Dezember 2024 - «heute kochen die Lehrlinge»

Salatvariation mit hausgemachter vegetarischer Frühlingsrolle / Zweifarbiges Crèmesuppe

Kalbsgeschnetzeltes / Portwein-Honigsauce / Kartoffelgratin / Gemüse garnitur

Vegetarisch: Pilzschnitte / Rahmsauce / geschmorte Cherrytomaten / Mascarpone / Rucola

Diverse Desserts vom Wagen serviert

Wochen-Hit

Zürcher Käsekuchen mit Speck
garniert mit Tomaten
und Gurken

Preise: alle Preise verstehen sich inkl. Mwst.

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. *Maispoularde aus Frankreich.

**Pangasius aus Vietnam. 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 Butterm rösti, saisonale Gemüse garnitur	CHF 35.50

*Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. *Reh aus AUT. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst.*