



Menüplan

Montag, 16. Dezember - Sonntag, 22. Dezember 2024

Montag, 16. Dezember 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe

Saftiges Adrio / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Vichy-Rüebli

Vegetarisch: Gemüse-Eier-Auflauf / Kräutersauce / Kartoffelstock / Vichy-Rüebli

Panna Cotta mit Himbeeren

Dienstag, 17. Dezember 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Spinat-Crème-Suppe

Poulet-Saft-Braten / Rahmsauce / Griessnocken / Kräutertomate

Vegetarisch: Gemüse-Strudel / Rahmsauce / Kräutertomate / gebratene Zucchettischeiben

Fruchtsalat - auf Wunsch mit Zielwasser ☺

Mittwoch, 18. Dezember 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Rüebli-Ingwer-Suppe

Schweinschnitzel «Piccata» / Tomatensauce / Spaghetti / Broccoli

Vegetarisch: Gemüse-Kugeln / Tomatensauce / Spaghetti / Broccoli

Hausgemachte Zitronen-Tarte

Donnerstag, 19. Dezember 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Flagolet Bohnensuppe

Siedfleisch / Apfel-Meerrettich-Sauce / Bouillonkartoffeln / Wurzelgemüse

Vegetarisch: Gemüseuchen / Käse und Gemüswürfel / Kräuter / Sauerrahm

Rum-Rosinen-Glacé mit Schlagrahm

Freitag, 20. Dezember 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Bouillon mit Fideli

*Lachsfilet / weisse Portweinsauce / Trockenreis/ Erbsen französische Art

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

Mississippi-Cake mit «Schoggistängeli»

Samstag, 21. Dezember 2024

Reichhaltiges Salatbuffet / Hafer-Lauch-Suppe

Toast Hawaii / Schinken / Ananas / Raclettekäse

Vegetarisch: Toast Hawaii vegetarisch / Tofu / Ananas / Raclettekäse

Caramelköppli mit Rahm und Guetzli

Sonntag, 22. Dezember 2024

Nüsslisalat mit Trauben, Trutenbrust, Cumberland-Sauce/ Kürbis-Crème-Suppe

**Maispouarden-Brust / Madeirasauce / Risotto / Gemüse garnitur

Steinpilz-Risotto / Mascarpone / Weissweibirne / Rucola

Crêpe Suzette mit Orangensauce und Vanille-Eis

Wochen-Hit

Bunter Blattsalat in der Schüssel serviert
mit Gemüswürfeln, Früchten
und Pouletknusperli

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. *Lachs aus Norwegen,
**Maispoularde aus Frankreich. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.

Mela's Klassiker

Vorspeisen

Winter-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