



# Menüplan

Montag, 23. Dezember - Sonntag, 29. Dezember 2024

Montag, 23. Dezember 2024

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Fleisch-Bouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Schweins-Schnitzel im Kräutermantel / Rotweinsauce / Bramata Polenta / Ofengemüse

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

\*\*\*

Hausgemachtes Eiskaffee «Mela»

Dienstag, 24. Dezember 2024 - Heiligabend

Kaninchen-Galantine / Walnuss-Pesto / Sellerie-Taler / Kräutersalat / Himbeer-Vinaigrette

Kürbis-Kokos-Suppe / Kürbisöl / Apfel-Chips

\*\*\*

Kalbs-Geschnetzeltes nach Zürcher Art / Waldpilzrahmsauce / Breitband-Kräuter-Nudeln / Gemüse garnitur

Vegetarisch: Beluga-Linsen-Quiche / Milchschaum / Breitband-Kräuter Nudeln / Gemüse

\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Weihnachtsgebäck

Mittwoch, 25. Dezember 2024 - Weihnachten

Rauchlachs-Tartar / Apfel-Meerrettich / Avocado-Mousse / Kraftbrühe / Safran-Eierstich

\*\*\*

Niedergegartes Schweinsfilet / Morchel-Rahm-Sauce / Pommes Williams / Gemüse garnitur

Vegetarisch: Kürbis-Gnocchi / Cashew-Crème / Pommes Williams / Kürbiswürfel / Mandeln

\*\*\*

Sauerrahm-Eis / Preiselbeer-Gelée / Zimtousse / Joghurt-Crumble

## Donnerstag, 26. Dezember 2024 - Stephanstag

Pflücksalat / karamelisierter Apfel / Baumnüsse / geräucherte Entenbruststreifen  
Topinambur mit Kokosnuss-Schaum-Suppe

\*\*\*

Kalbs-Cordon-Bleu / Preiselbeeren / Rösti-Kroketten / Gemüse garnitur

Vegetarisch: Tomaten-Cordon-Bleu / Preiselbeeren / Rösti-Kroketten / Gemüse garnitur

\*\*\*

Schoggi-Küchlein / Rhabarber-Sorbet / Vanilleschaum / Beeren

## Freitag, 27. Dezember 2024

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate / Kartoffelsuppe mit Kümmel

\*\*\*

\*Gebratenes Forellenfilet «Lozärner Art» / Kräutersauce / Pilaw-Reis / Blattspinat

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

\*\*\*

Früchte-Mousse

## Samstag, 28. Dezember 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, 29. Dezember 2024

Pflücksalat / Gemüseterrine / Kresse-Crème-Suppe

\*\*\*

Glasierter Kalbschulterbraten / Cognac-Sauce / Nudeln / Gemüse garnitur

Vegetarisch: Gemüseteller / Panierter Tomme-Käse / Nudeln / Preiselbeeren

\*\*

Mela's Kirschtorte

## Wochen-Hit

Steinpilz-Ravioli

an feiner Kerbelsauce und Parmesan

## Preise:

4-Gang-Menu (Mo, Fr und Sa)	CHF 29.00
4-Gang-Menu (Heiligabend, Weihnachten, Stephanstag und Sonntag)	CHF 36.00
Tagesteller (+Salat oder Suppe, Montag bis Samstag)	CHF 23.00

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. \*Forelle aus der Region. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.

# Mela's Klassiker

(von 24.12.-26.12. nicht erhältlich)

## Vorspeisen

Winterlicher 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

<b>Schweins Cordon-Bleu «Obstgarten»</b> gefüllt mit Beinschinken, Käse vom «Chäs Stöckli us Affoltere» glasierten Apfelschnitzen vom «Buur us Obfelde» Pommes Frites und Gemüse garnitur **	CHF 32.50
<b>Club-Sandwiches «Mela»</b> Toastbrot mit gebratener Pouletbrust, Speck, Schinken Spiegelei und diversen Garnituren **	CHF 29.50
<b>Fisch aus der Region «Fischzucht Spiegelhofer Niederwil»</b> 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
<b>Kalbs-Geschnetzeltetes Zürcher Art</b> Kalbs-Geschnetzeltetes mit Waldpilzen Hausgemachte Butterrösti, saisonale Gemüse garnitur	CHF 35.50

*Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. \*Reh aus Polen. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.*

