



# Menüplan

Montag, 20. Januar - Sonntag, 26. Januar 2025

Montag, 20. Januar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Püree-Suppe

\*\*\*

Saftiger Fleischkäse / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Blumenkohl mit gehacktem Ei

Vegetarisch: Vegi-Fleischkäse / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Blumenkohl mit gehacktem Ei

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeeren

Dienstag, 21. Januar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Spinat-Crème-Suppe

\*\*\*

Rindfleischvogel / Rahmsauce / Griessnocken / Kräutertomate

Vegetarisch: Gemüse-Strudel / Rahmsauce / Griessnocken / Kräutertomate

\*\*\*

Fruchtsalat - auf Wunsch mit Zielwasser ☺

Mittwoch, 22. Januar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Rüebl-Ingwer-Suppe

\*\*\*

Schweinschnitzel «Piccata» / Tomatensauce / Spaghetti / Broccoli

Vegetarisch: Gemüse-Schnitzel / Tomatensauce / Spaghetti / Broccoli

\*\*\*

Hausgemachte Zitronen-Tarte

## Donnerstag, 23. Januar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Flagolet Bohnensuppe

\*\*\*

Rippli, Zungenwurst und Speck / Apfel-Meerrettich-Sauce / Bouillonkartoffeln / Dörrbohnen

Vegetarisch: Gemüseuchen / Käse und Gemüswürfel / Sauerrahm

\*\*\*

Rum-Rosinen-Glacé mit Schlagrahm

## Freitag, 24. Januar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Bouillon mit Fideli

\*\*\*

\*Gebratenes Forellenfilet / weisse Portweinsauce / Trockenreis/ glacierte Erbsen

Vegetarisch: Gefüllte Peperoni / Crèmesauce / Trockenreis / glacierte Erbsen

\*\*\*

Mississippi-Cake mit «Schoggistängeli»

## Samstag, 25. Januar 2025

Reichhaltiges Salatbuffet / Lauch-Crème-Suppe

\*\*\*

Gehacktes Rindfleisch / Hörnli / Apfelmus / Reibkäse

Vegetarisch: Vegi-Gehacktes/ Hörnli / Apfelmus / Reibkäse

\*\*\*

Caramelköppli mit Rahm und Guetzli

## Sonntag, 26. Januar 2025

Salatvariation mit Gemüswürfeln, Ananas und Blätterteigstange / Kürbis-Crème-Suppe

\*\*\*

Tessiner Braten / Madeirasauce / Nudeln / Gemüse garnitur

Nudelpfanne / Gorgonzola / Weissweibirne / Rucola

\*\*\*

Crêpe Suzette mit Orangensauce und Vanille-Eis

### Wochen-Hit

Penne mit Tomatensauce, sautierten Waldpilzen

Mozzarellakugeln und Kräutern

### 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 der Schweiz, Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal.*

# Mela's Klassiker

## Vorspeisen

Winter-Salat mit gebratenen Waldpilzen und Früchten **	CHF 11.50
+ mit feinen *Rehschnitzel-Streifen **	CHF 17.50
Klassische Kürbissuppe mit feiner 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-Geschnetzelttes Zürcher Art</b> Kalbs-Geschnetzelttes mit Waldpilzen Hausgemachte Buttermösti, saisonale Gemüse garnitur	CHF 35.50