

TAGESMENÜ CHF 25.00
VEGETARISCH CHF 22.00

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe oder einem kleinen Salat.
Das Tagesdessert ist zum Preis von CHF 3.50 erhältlich.

FLEISCH/FISCH

VEGETARISCH

<p>Montag 10.03.2025</p>	<p>Geröstete Mehlsuppe oder Salat</p> <p>Schweinsvoressen Senfsauce Kartoffel Krokettten Grüne Bohnen</p> <p>Vanillecreme</p>	<p>Geröstete Griessuppe oder Salat</p> <p>Pizzoccheri mit Wirz, Kartoffeln und Alpkäse Geröstete Zwiebeln</p> <p></p> <p>Vanillecreme</p>
<p>Dienstag 11.03.2025</p>	<p>Lauchcremesuppe oder Salat</p> <p>Geräuchtes Forellenfilet(DK) Weissweinsauce Dillspaghetti Broccoli</p> <p>Marmorcake</p>	<p>Lauchcremesuppe oder Salat</p> <p>Gemüsespaghetti Weissweinsauce Vegane Streifen Broccoli</p> <p>Marmorcake</p>
<p>Mittwoch 12.03.2025</p>	<p>Rindsbouillon mit Gemüse oder Salat</p> <p>Französische Entenbrust Orangensauce Spätzli Rotkraut</p> <p>Aprikosen- Zimtjogurt</p>	<p>Rindsbouillon mit Gemüse oder Salat</p> <p>Sojahack mit Kabis im Strudelteig Kräutersauce und Cherrytomaten</p> <p>Aprikosen- Zimtjogurt</p>
<p>Donnerstag 13.03.2025</p>	<p>Kokos- Currysuppe oder Salat</p> <p>Fleischvogel Jus Kartoffelstampf Erbsen</p> <p>Fruchtsalat</p>	<p>Kokos- Currysuppe oder Salat</p> <p>Rahmgemüse mit No Meatballs im Kartoffelring</p> <p>Fruchtsalat</p>

FLEISCH/FISCH

VEGETARISCH

<p>Freitag 14.03.2025</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe oder Salat</p> <p>Tilapia Filet(NL) paniert Zitronenmayonnaise Petersilienkartoffeln Rahm –Blattspinat</p> <p>Mandelgipfel</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe oder Salat</p> <p>Spinat- Grana Padano Ku-chen mit Haselnüssen und Feta</p> <p>Mandelgipfel</p>
<p>Samstag 05.03.2025</p>	<p>Gemüsecremesuppe oder Salat</p> <p>Hacktätschli Jus Teigwaren Gelbe Kohlraben</p> <p>Sorbetduo</p>	<p>Gemüsecremesuppe oder Salat</p> <p>Samosa mit Tomatendip auf Tex Mex Gemüse Dazu Pommes frites</p> <p>Sorbetduo</p>
<p>Sonntag 16.03.2025</p>	<p>Kraftbrühe mit Eierstich oder Salat</p> <p>Kalbscaréebraten Sherrysauce Kartoffelgratin Sonntagsgemüse</p> <p>Weisses Schokoladenmousse</p>	<p>Kraftbrühe mit Eierstich oder Salat</p> <p>Quornschnitzel mit Sherrysauce Kartoffelgratin Sonntagsgemüse</p> <p>Weisses Schokoladenmousse</p>

*Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch: Schweiz. Lachs: Norwegen, Schottland, Zucht. Süsswasser Russische Föderation, Estland, Island, Italien, Kiemennetz und Zucht. Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittel-Unverträglichkeit. **HERZLICH WILLKOMMEN***

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MWST.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Wir verwenden Fisch und Fleisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.

Senevita Im Rebberg, Schulhausstrasse 44, CH-8704 Herrliberg

Telefon +41 44 915 80 50, Fax +41 44 915 80 51, imrebberg@senevita.ch, www.imrebberg.senevita.ch