

**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><b>Montag</b> 14.04.2025</p>	<p>Kohlrabencremesuppe oder Salat</p> <p><b>Kalbspojariski</b> <b>Senfsauce</b> <b>Schupfnudeln</b> <b>Grüne Bohnen</b></p> <p>Schokoladencake</p>	<p>Kohlrabencremesuppe oder Salat</p> <p><b>Vegane no Meatballs mit</b> <b>Gemüstreifen und</b> <b>Senfsauce</b> <b>Schupfnudeln</b></p> <p>Schokoladencake</p>
<p><b>Dienstag</b> 15.04.2025</p>	<p>Geflügelcremesuppe oder Salat</p> <p><b>Welsfilet (DE)</b> <b>Tomatenvinaigrette</b> <b>Weissweinrisotto</b> <b>Blattspinat</b></p> <p>Brombeerquark</p>	<p>Geflügelcremesuppe oder Salat</p> <p><b>Gemüserisotto mit</b> <b>Feta und</b> <b>Blattspinat</b></p> <p>Brombeerquark</p>
<p><b>Mittwoch</b> 16.04.2025</p>	<p>Kartoffelcremesuppe oder Salat</p> <p><b>Schweinsbratwurst</b> <b>Balsamicojus</b> <b>Rosmarinkartoffeln</b> <b>Randengemüse</b></p> <p>Ananassalat</p>	<p>Kartoffelcremesuppe oder Salat</p> <p><b>Quornschnitzel mit</b> <b>Balsamicosauce</b> <b>Rosmarinkartoffeln</b> <b>Randengemüse</b></p> <p>Ananassalat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 17.04.2025</p>	<p>Rinsbouillon mit Gemüse oder Salat</p> <p><b>Schweinsschnitzel</b> <b>Pilzsauce</b> <b>Teigwaren</b> <b>Glasierte Karotten</b></p> <p>Gebäckvariation</p>	<p>Rinsbouillon mit Gemüse oder Salat</p> <p><b>Pilzragout mit</b> <b>Rahmsauce im</b> <b>Nudelnest</b> <b>Gemüseallerlei</b></p> <p>Gebäckvariation</p>

FLEISCH/FISCH

VEGETARISCH

<p><b>Freitag</b> 18.04.2025</p>	<p>Geröstete Griesssuppe oder Salat</p> <p><b>Eglifilet (RU/EE) gebraten</b> <b>Mandelbutter</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Spargelgemüse</b></p> <p>Weisses Schokoladenmousse</p>	<p>Geröstete Griesssuppe oder Salat</p> <p><b>Grüne Spargeln mit</b> <b>Salzkartoffeln und</b> <b>Hollandaise Sauce</b></p> <p>Weisses Schokoladenmousse</p>
<p><b>Samstag</b> 19.04.2025</p>	<p>Gemüsecremesuppe oder Salat</p> <p><b>Rinds Stroganoff</b> <b>Peperoni, Zwiebeln, Gurken</b> <b>Butterspätzli</b> <b>Romanesco</b></p> <p>Aprikosen Jogurtcreme</p>	<p>Gemüsecremesuppe oder Salat</p> <p><b>Veganes Stroganoff mit</b> <b>Peperoni, Zwiebeln, Gurken</b> <b>Butterspätzli</b> <b>Romanesco</b></p> <p>Aprikosen Jogurtcreme</p>
<p><b>Sonntag</b> 20.04.2025</p>	<p>Kraftbrühe mit Gemüse oder Salat</p> <p><b>Gitzi- Lammhackbraten</b> <b>Neue Kartoffeln</b> <b>Mischgemüse</b></p> <p>Vanilleparfait mit Erdbeeren</p>	<p>Kraftbrühe mit Gemüse oder Salat</p> <p><b>Spargelrisotto</b> <b>Parmesankäse</b> <b>Cherrytomaten</b></p> <p>Vanilleparfait mit Erdbeeren</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, imrebb@senevita.ch, www.imrebb.senevita.ch