

Menüplan

VOM 24. MÄRZ BIS 30. MÄRZ 2025

TAGESMENÜ CHF 25.00

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAG Weissweinsuppe Poulet Saltimbocca, gegrillte Zucchetti, Tomatenrisotto Griessflan	MITTAG Zucchettisuppe Schweinschnitzel mit Champignon- Specksauce, Cocobohnen und Pommes Frites Frischer Obstsalat	MITTAG Kartoffel-Lauchsuppe Rindsgeschnetzeltes süss sauer, asiatisches Gemüse und Jasminreis Waldbeeren-Tiramisu	MITTAG Currysuppe Bärlauchbratwurst mit Bratenjus, buntes Gemüse und Rösti Zitronensorbet	MITTAG Mostsuppe Pochiertes Lachsfilet(NOR) mit Schnittlauchsauce, Tomaten und Spinatrisotto Brownies	MITTAG Bouillon mit Eierstich Ghackets mit Hörnli und Apfelmus Weisses Schokoladenmousse	MITTAG Spinatsuppe Bewohnerwunsch Gespickter Rindsschulterbraten mit Rotweinsauce, Schmorgemüse und Kroketten Überraschungsdessert
ABEND Rührei mit Speckstreifen	ABEND Bunter Salat mit Kartoffel- frischkäsetaschen	ABEND Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	ABEND Belegte Pizzabrote mit Schinken, Tomaten und Mozzarella	ABEND Fruchtwähe	ABEND Wurst-Käsesalat	ABEND Schinkengipfel mit Salat

WOCHENHIT CHF 28.00

Gebratenes Schweinekotelette mit Specksauce, grüne Bohnen und Bratkartoffeln

VEGI-MENU CHF 18.00

Mo-Mi: Dinkel Kernotto mit Geisskäse und glasierten Birnen
Do-So: Gebratener Blumenkohl mit Spinat, Granatapfelkernen und Hüttenkäse

Senevita Sunnwies

Bahndammstrasse 1 | 8546 Islikon | +41(0) 52 369 04 04
sunnwies@senevita.ch | www.sunnwies.senevita.ch

Öffnungszeiten Restaurant

Mo -So 11.30 - 14.00 Uhr | Reservation erwünscht

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Wir verwenden Fisch und Fleisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.

Brot: Hausgemacht (CH)