

SPEISEKARTE



SENIORENZENTRUM
ZWYDEN
HERGISWIL AM SEE

Unsere Menuvorschläge sind für Anlässe
ab 6 Personen.

Es können auch eigene Wünsche
angebracht werden.

Für Fragen und Anmeldungen setzen sie sich
mit unserem Küchenchef Herrn M. Effinger
in Verbindung.

Tel. 041 632 81 81 oder 041 632 81 30



SUPPEN

1. Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	SFr. 6.00
2. Kraftbrühe mit Flädli	SFr. 6.00
3. Kraftbrühe mit Fideli	SFr. 6.00
4. Kraftbrühe mit Sherry	SFr. 6.00
5. Klare Ochsenschwanzsuppe	SFr. 6.00
6. Safrancrèmesuppe	SFr. 7.00
7. Kalbsfleischsuppe	SFr. 7.00
8. Tomatensuppe mit Rahm	SFr. 7.00
9. Minestrone	SFr. 7.00
10. Kerbelsuppe	SFr. 7.00

VORSPEISEN

- | | |
|---|------------|
| 1. Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
Toast und Butter | SFr. 13.50 |
| 2. Blattsalat mit Keimlingen | SFr. 6.00 |
| 3. Gemischter Salatteller | SFr. 7.50 |
| 4. Geflügelterrinen mit Linsensalat
Vollkornbrötchen | SFr. 13.50 |
| 5. Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
Mehrkorntoast und Butter | SFr. 16.00 |
| 6. Gourmet Vorspeiseteller reich garniert
Spezialbrötchen | SFr. 16.00 |
| 7. Kalbsmilkenragout in Blätterteigpastetchen | SFr. 16.00 |
| 8. Seezungenfilet an Safransauce
Wilder Reis
Blattspinat | SFr. 16.00 |
| 9. Tortellini an Salbeibutter | SFr. 14.00 |

HAUPTGÄNGE

1.	Gebratenes Pouletbrüstchen mit Zitronensauce	SFr.	27.00
2.	Schweinssteak mit Kräuterbutter	SFr.	27.00
3.	Schweinsbraten mit Rosmarinsauce	SFr.	25.00
4.	Glacierter Kalbsbraten mit Steinpilzsauce	SFr.	32.00
5.	Kalbssteak mit Morchelsauce	SFr.	39.00
6.	Gespickter Rindbraten an Bordeauxsauce	SFr.	34.00
7.	Gebratener Lammrücken „Provençale“	SFr.	39.00
8.	Warmes Roastbeef mit Sauce Bernaise	SFr.	39.00
9.	Riz Casimir (Kalb) mit Früchten	SFr.	31.00
10.	Gebratenes Eglifilet an Salbeibutter	SFr.	31.00
11.	Schweinsfilet an Cognacsauce	SFr.	39.00
12.	Zürcher Kalbsgeschnetzeltet	SFr.	31.00
13.	Kalbspiccata „Mailänder Art“	SFr.	34.00
14.	Rindsfilet mit Pfeffersauce	SFr.	43.00
15.	Gemüseteller mit Bratkartoffeln	SFr.	17.00
16.	Spaghetti „Napoli“ mit Tomatensauce geriebener Parmesan	SFr.	15.00

Beilagen nach Wunsch:

Feine Nüdeli, Dreifarbnudeln, Spaghetti, Hörnli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Pommes frites, Croquetten, Bratkartoffeln, Reis, Wilder Reis, Risotto, Polenta

Blumenkohl, Broccoli, Rüebli, Bohnen, Fenchel, Grilltomate, Erbsen, Zucchetti, Kohlräbli, Frische Spargeln (saisonbedingt)

DESSERT

1.	Caramelköppli mit Rahm		SFr.	7.00
2.	Schokoladenköppli mit Rahm		SFr.	7.00
3.	Blanc Manger		SFr.	7.00
4.	Frischer Fruchtsalat		SFr.	9.50
5.	Frischer Fruchtsalat mit Glace		SFr.	13.00
6.	Garnierter Sorbetteller		SFr.	10.00
7.	Gemischte Glace mit Rahm		SFr.	9.00
8.	Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace		SFr.	13.00
9.	Exotischer Früchteteller mit Sorbet		SFr.	15.00
10.	Coupe Romanoff mit frischen Erdbeeren (Saisonbedingt)		SFr.	13.00
11.1	Kugel Sorbet:			
	Erdbeer, Zitronen, Mango	pro Kugel	SFr.	2.50
	mit Wodka oder Vielle Prune		+ SFr.	1.50
12.1	Kugel Rahmglace:			
	Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella	pro Kugel	SFr.	2.50
	mit Rahm		+ SFr.	1.00