RESTAURANT Sinfonie

Menüplan Woche 45 vom 02.11.2026 - 08.11.2026

RESIDENZ vivo

	Fleisch-Menü	Fisch-Menü	Vegi-Menü
MO 02.11.			
Suppe	Zwiebelcremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Mais		
Fleisch	Gehacktes vom Rind	Gebratener Kabeljau an Weissweinsauce	Gemüsecurry mit Tofu
Beilage	Hörnli	Süsskartoffelpüree	Basmatireis
Gemüse	Apfelmus und Käse	Pastinaken mit Vanille	grillierte Ananas, Gartenkresse
		(Fischhekunft: RU)	
Hit 3	Jägerpfanne mit hausgemachten Kürbisspätzli und Speck, Rosenkohl, Pilze, Apfelwürfeln und Preiselbeeren 28.50		
DI 03.11.			
Suppe	Geröstete Blumenkohlsuppe		
Salat	Blattsalat mit Bohnen		
Fleisch	Geräuchertes Rippli mit Senf	Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenbuttersauce	Penne
Beilage	Schnittlauchkartoffeln	Pommes Dauphine	mit Kürbis-Ricottasauce
Gemüse	Sauerkraut	Ofenzucchini	Rucola
		(Fischherkunft: Island)	
Hit 3	Jägerpfanne mit hausgemachten Kürbisspätzli und Speck, Rosenkohl, Pilze, Apfelwürfeln und Preiselbeeren 28.50		
MI 04.11.			
Suppe	Gemüsecremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Erbsen und Minze		
Fleisch	Pouletoberschenkelsteak mit Geflügelveloute	Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenbuttersauce	Gefüllte Auberginenrolle mit Frischkäse
Beilage	Pilzrisotto	Pommes Dauphine	Mediteraner Couscous
Gemüse	Radicchio Rosso	Ofenzucchini	Grüne Kräutersauce
		(Fischherkunft: Island)	
Hit 3	Jägerpfanne mit hausgemachten Kürbisspätzli und Speck, Rosenkohl, Pilze, Apfelwürfeln und Preiselbeeren 28.50		
DO 05.11.			
Suppe	Bouillon mit Backerbsen		
Salat	Blattsalat mit Rotkabis		
Fleisch	Poulet-Piccata mit Tomatensauce	Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenbuttersauce	Gratinierte Spätzlipfanne
Beilage	Spaghetti	Pommes Dauphine	mit Herbstgemüse
Gemüse	Aubergine aus dem Ofen	Ofenzucchini	
		(Fischherkunft: Island)	
Hit 3	Jägerpfanne mit hausgemachten Kürbisspätzli und Speck, Rosenkohl, Pilze, Apfelwürfeln und Preiselbeeren 28.50		
FR 06.11.			
Suppe	Pastinakencremesuppe		
Salat	Herbstsalat mit Parmesanchips		
Fleisch	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenmayonnaise	Rauchlachsstreifen an Kapernsauce	Blätterteigschiffchen mit Tomaten
Beilage	lauwarmer Kartoffelsalat	Butternudeln	Zitronensauce
Gemüse	Preiselbeeren	Blattspinat und Kirschtomate	Kräutersalat
		(Fischherkunft: Norwegen)	
Hit 3	Jägerpfanne mit hausgemachten Kürbisspätzli und Speck, Rosenkohl, Pilze, Apfelwürfeln und Preiselbeeren 28.50		
SA 07.11.			
Suppe	Kürbissuppe		
Salat	Birnen-Randensalat mit Blattsalat		
Fleisch	Wildgulasch	Rauchlachsstreifen an Kapernsauce	Gemüsestrudel mit Kräuterquark
Beilage	Spätzli	Butternudeln	Randen
Gemüse	Rotkraut	Blattspinat und Kirschtomate	Salatbouquet
		(Fischherkunft: Norwegen)	
Hit 3	Jägerpfanne mit hausgemachten Kürbisspätzli und Speck, Rosenkohl, Pilze, Apfelwürfeln und Preiselbeeren 28.50		
SO 08.11.			
Suppe	Maiscremesuppe		
Salat	Karottensalat mit Rosinen und Blattsalat		
Fleisch	Rindsbraten mit Rotweinsauce	Rauchlachsstreifen an Kapernsauce	Hausgemachte Gnocchi mit Greyerzer
Beilage	Kartoffelgratin	Butternudeln	Salbeirahmsauce
Gemüse	Herbstliches Gemüse	Blattspinat und Kirschtomate	Salatbouquet
		(Fischherkunft: Norwegen)	
Hit 3	Jägerpfanne mit hausgemachten Kürbisspätzli und Speck, Rosenkohl, Pilze, Apfelwürfeln und Preiselbeeren 28.50		

Tagesmenü mit Suppe oder Salat MO-SA CHF 19.90 / 18.00

Menü am Sonntag mit Suppe oder Salat CHF 29.00 / 27.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1.% MwSt.
Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Allergene: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.