

**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> 13.05.2024</p>	<p>Rüebli- Ingwersuppe</p> <p><b>Pouletschenkel</b> <b>BBQ Sauce</b> <b>Risoléekartoffeln</b> <b>Auberginen</b></p> <p>Creme Diplomat</p>	<p>Rüebli- Ingwersuppe</p> <p><b>Zigerhörnli mit</b> <b>Röstzwiebeln und</b> <b>Apfelmus</b></p> <p>Creme Diplomat</p>
<p><b>Dienstag</b> 14.05.2024</p>	<p>Wirzcremesuppe</p> <p><b>Fischragout (FAO23/27/41)</b> <b>Currysauce</b> <b>Basmatireis</b> <b>Asiatisches Gemüse</b></p> <p>Schokoladenmousse</p>	<p>Wirzcremesuppe</p> <p><b>Spargelravioli mit</b> <b>Weissweinsauce</b> <b>Cherrytomaten</b></p> <p>Schokoladenmousse</p>
<p><b>Mittwoch</b> 15.05.2024</p>	<p>Bouillon mit Ei</p> <p><b>Kalbsgeschnetzeltes</b> <b>Cognacsauce</b> <b>Schupfnudeln</b> <b>Romanesco</b></p> <p>Gebäckvariation</p>	<p>Bouillon mit Ei</p> <p><b>Vegetarisches Geschnetzeltes mit</b> <b>Rahmsauce</b> <b>Schupfnudeln und</b> <b>Romanesco</b></p> <p>Gebäckvariation</p>
<p><b>Donnerstag</b> 16.05.2024</p>	<p>Kartoffel- Lauchsuppe</p> <p><b>Schweins Rahmschnitzel</b> <b>Pilzsauce</b> <b>Nudeln</b> <b>Karotten</b></p> <p>Zitronencreme</p>	<p>Kartoffel- Lauchsuppe</p> <p><b>Tomaten- Mozzarella auf Pestonudeln</b> <b>mit</b> <b>Pinien und Basilikum</b></p> <p>Zitronencreme</p>

**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>Freitag</b> <b>17.05.2024</b></p>	<p>Blumenkohlcremesuppe</p> <p><b>Eglifilet</b> <b>Mandelbutter</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b></p> <p>Erdbeerglace</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe</p> <p><b>Ofengemüsekuchen mit Ricotta und Pilzen</b></p> <p>Erdbeerglace</p>
<p><b>Samstag</b> <b>18.05.2024</b></p>	<p>Gemüsecrèmesuppe</p> <p><b>Fleischkäse</b> <b>Jus</b> <b>Kartoffelsalat</b> <b>Ofentomate</b></p> <p>Aprikosenblechkuchen</p>	<p>Gemüsecrèmesuppe</p> <p><b>Crêpes gefüllt mit Blattspinat und Pinien Tomatenrahmsauce</b></p> <p>Aprikosenblechkuchen</p>
<p><b>Sonntag</b> <b>19.05.2024</b></p>	<p>Kraftbrühe mit Flädli</p> <p><b>Schweinscarrébraten</b> <b>Sherrysauce</b> <b>Weissweinrisotto</b> <b>Grüne Spargeln</b></p> <p>Tiramisu</p>	<p>Kraftbrühe mit Flädli</p> <p><b>Spargelrisotto mit Grana Padano und Blaubeeren</b></p> <p>Tiramisu</p>

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