Mittag Menüplan

16. - 22. November 2026

residenz küsnacht
BETHESDA ALTERSZENTREN

	Menü 1 **18.50 CHF**	Vegetarisch **17.50 CHF**	Tageshit **19.50 CHF**	Vorspeise **4.80 CHF** Dessert **3.80 CHF**
Mo	Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln Lauchgemüse	Spinatstrudel Kurkumasauce	Poulet im Sesammantel Sellerierisotto mit Nüssen Glasierte Randen	Linsen-Cremesuppe Eisbergsalat - Fruchtsalat
Di	Gebratener Heilbutt (IS) Weissweinsauce Pistazienreis Gedünsteter Mangold	Blumenkohl-Steak Rassiger Hummus Süsskartoffelecken	Poulet im Sesammantel Sellerierisotto mit Nüssen Glasierte Randen	Pilz-Cremesuppe Rüeblisalat - Schoggimousse
Mi	Hacktätschli (Kalb) Champignonrahmsauce Tagliatelle Mischgemüse	Tortellini Ricotta & Spinat Tomatensauce Pecorino Romano	Schweinsfiletmedaillons Pfefferrahmsauce Kroketten Buntes Gemüse	Peterli-Cremesuppe Blattsalat - Apfelwähe Schlagrahm
Do	Rehvoressen Spätzli Vichy-Karotten	«Chili con verduras» Rote Bohnen Kartoffeln & Gemüse Pilaw-Reis Sauerrahm	Kalbstafelspitz Rieslingsauce Geschmorte Kartoffeln Wurzelgemüse **CHF 30.00**	Kürbis-Apfelsuppe Eichblattsalat - Pistazien Eclairs
Fr	Saiblingsfilet (IS) Wermutsauce Dill-Reis Blattspinat	Tofu-Gemüse-Gulasch Sauerrahm	Burger (Rindfleisch) Käse, Tomaten & Essiggurke Pommes-Frites	Kräuter-Cremesuppe Endiviensalat - Birnencreme
Sa	Pouletschenkelsteak Dörrpflaumensauce Gnocchi Kohlrabi mit Safran	Gemüse Hacktätschli Guacamole Cremige Polenta	Geschnetzelte Kaslbsnierli Körnige-Senf-Sauce Hausgemachte Rösti	Rüebli-Ingwersuppe Gemischter Blattsalat - Fruchtsalat (Orangen & Grapefruit)
So	Gebratene Kalbsnuss Rotweinsauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen **CHF 34.00**	Geschmorter Chicorée Gemüsewürfel Bulgur **CHF 22.00**	Lammfilet-Spiess (EU) Schwarzer Knoblauch Kürbisrisotto **CHF 30.00**	Blumenkohl-Cremesuppe Nüsslisalat mit Ei - Schokoladentarte

Deklaration: Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. Unsere täglich frischen Backwaren beziehen wir von der Konditorei Voland (Steg im Tösstal, Kanton Zürich). Allergien: Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten. * Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.