

**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> <b>20.05.2024</b></p>	<p>Weissweinsuppe</p> <p><b>Kalbsschulterbraten</b> <b>Rotweinsauce</b> <b>Kartoffelstock</b> <b>Frühlingsgemüse</b></p> <p>Erdbeeren mit Rahm</p>	<p>Weissweinsuppe</p> <p><b>Kartoffelkranz mit</b> <b>Frühlingsgemüse</b> <b>Rahmsauce und</b> <b>No Meat Balls</b></p> <p>Erdbeeren mit Rahm</p>
<p><b>Dienstag</b> <b>21.05.2024</b></p>	<p>Tomatencremesuppe</p> <p><b>Forellenfilet gebraten</b> <b>Bärlauchsauce</b> <b>Pilav Reis</b> <b>Rote Peperoni</b></p> <p>Zitronencake</p>	<p>Tomatencremesuppe</p> <p><b>Kartoffel- Gemüsestrudel mit</b> <b>Bärlauchsauce</b></p> <p>Zitronencake</p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>22.05.2024</b></p>	<p>Zuppa mille fanti</p> <p><b>Adrio</b> <b>Zwiebelsauce</b> <b>Rösti</b> <b>Bohnen gedünstet</b></p> <p>Fruchtsalat</p>	<p>Zuppa mille fanti</p> <p><b>Gemüserösti mit</b> <b>Alpkäse und</b> <b>Kräutern</b></p> <p>Fruchtsalat</p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>23.05.2024</b></p>	<p>Überraschungssuppe</p> <p><b>Truten- Saltimbocca</b> <b>Balsamicojus</b> <b>Tomatenrisotto</b> <b>Zucchini</b></p> <p>Café Glace</p>	<p>Überraschungssuppe</p> <p><b>Tomatenrisotto mit</b> <b>Artischocken,</b> <b>Zucchini und</b> <b>Feta</b></p> <p>Café Glace</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>24.05.2024</b></p>	<p>Griesssuppe</p> <p><b>Kabeljau</b> <b>Kapernsauce</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Blattspinat</b></p> <p>Berliner</p>	<p>Griesssuppe</p> <p><b>Spinatkuchen mit</b> <b>Mascarpone und</b> <b>Cherrytomaten</b></p> <p>Berliner</p>
<p><b>Samstag</b> <b>25.05.2024</b></p>	<p>Gemüsecrèmesuppe</p> <p><b>Rindsgeschnetzeltes</b> <b>Senfsauce</b> <b>Spätzli</b> <b>Broccoli mit Mandeln</b></p> <p>Passionsfruchtcreme</p>	<p>Gemüsecrèmesuppe</p> <p><b>Spätzlipfanne mit</b> <b>Broccoli und</b> <b>Romanesco</b> <b>Senfsauce</b></p> <p>Passionsfruchtcreme</p>
<p><b>Sonntag</b> <b>26.05.2024</b></p>	<p>Kraftbrühe mit Flädli</p> <p><b>Kalbsschnitzel</b> <b>Steinpilzsauce</b> <b>Nudeln</b> <b>Glasierte Karotten</b></p> <p>Weisses Schokoladenmousse</p>	<p>Kraftbrühe mit Flädli</p> <p><b>Steinpilznudeln mit</b> <b>Gemüwestreifen und</b> <b>Vegane Streifen</b></p> <p>Weisses Schokoladenmousse</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