

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

10.06.2024

bis

17.06.2024

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Gemüsecrèmesuppe * Gefüllte Kalbsbrust an Portojus Erbsen Röstigalletten  extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Tofu- Gemüsecurry Kräuter-Bulgur Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Broccolicrèmesuppe * Trutenragout Paprikarahmsauce Krautstiele mit Kräutern Krawättli Teigwaren  extern Fr. 16.00	Broccolicrèmesuppe * Spaghetti mit grüner Pesto Sauce Parmesan Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Curry- Apfelcrèmesuppe * Grillbratwurst an Portojus Bohnen mit Speck Frittierte Kartoffelschnitze  extern Fr. 16.00	Curry- Apfelcrèmesuppe * Frühlingsrollen an Sweet Chilisauc Ingwer Pilaw Reis Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Bouillon mit Einlage * Schweinspiccata Milanaise Sommerlauchgemüse Ebbly Geniesserweizen  extern Fr. 16.00	Bouillon mit Einlage * Gebackene Champignons an Sauce Tartar Bratkartoffeln Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Hausmachersuppe * Fischragout mit Crevetten (INT) an Gemüse-Safransauce Blattspinat Basmati Reis  extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Vegetarisches Hackfleisch mit Hörnli Hausgemachtes Apfelmus Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Hafercremesuppe * Pastetli mit Brätkügeli- Pilzfüllung glasierte Karotten  extern Fr. 16.00	Hafercremesuppe * Vegetarische Spätzlipfanne Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Ei * Schweinsbraten mit Aprikosen an Rosmarinrahmsauce Broccoli mit Mandeln Kartoffelgratin	Bouillon mit Ei * Gemüserisotto mit Parmesan Randenchips Tagessalat  extern Fr. 16.00

### Chef's Choice

Vegetarisches GÜGELI Plantedgeschnetzeltes an Tymian - Zitronensauce  
 im Wildreisring /Salat vom Buffet  
 extern Fr. 16.00 intern Fr. 8.00

Fisch und Fleisch stammen aus der Schweiz sofern nicht anders vermerkt.

Unsere Speisen können Zusatzstoffe, Allergene oder Spuren davon enthalten. Für Fragen wenden Sie sich bitte an das Restaurant-Personal