

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

23.01.2023

bis

29.01.2023

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Bouillon mit Buchstaben * Züri Saucisson Sauerkraut Salzkartoffeln  extern Fr. 16.00	Bouillon mit Buchstaben * Lasagne mit Gemüse Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Gemüsecrèmesuppe * Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Sommermischgemüse Spätzli  extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Vegetarischer Burger an Sauerrahmsauce Cous Cous Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Broccolicrèmesuppe * Piccata Milanaise vom Schwein Selleriegemüse Tomatenspaghetti  extern Fr. 16.00	Broccolicrèmesuppe * Quorngeschnetztes an Orangenrahmsauce Bratkartoffeln Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Griesssuppe mit Lauch * Pastetli mit Brätkügeli Erbsengemüse  extern Fr. 16.00	Griesssuppe mit Lauch * Käseravioli an Birnenrahmsauce mit gerösteten Baumüssen Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Hausmachersuppe * Winterkabeljaufilet/ Skrei (NW) an Zitronenrahmsauce Rahmspinat Schnittlauchkartoffeln  extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Gemüsecurry mit geräuchtem Tofu im Reisring Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Oxtail * Pouletschenkel an Rosmarinjus Peperonata Spiralen  extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Auberginenpiccata am Salbeijus Rösti Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Geflügelbouillon mit Ei * Wiener Kalbsrahmgulasch Romanesco Kartoffelstock  extern Fr. 18.00	Bouillon mit Ei * Grill-Käse an leichter Senfsauce Tomatennudeln Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Chef's Choice</b>	Hausgemachte Paella mit Poulet und Meeresfrüchten (EU) Salate vom Buffet extern Fr. 18.00 intern Fr. 10.00	

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