

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

13.03.2023

bis

19.03.2023

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Hausmachersuppe * Lammgigot (NZ) an Knoblauchjus Zucchettigemüse Nudeln extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Back Camembert mit Preiselbeeren Bratkartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Bouillon mit Ei * Grillbratwurst Zwiebelsauce Erbs und Rüepli Rösti extern Fr. 16.00	Bouillon mit Ei * Zigerspätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Lauchcrèmesuppe  Kalbsbrustschnitte an Salbeijus Bohnen Müscheli extern Fr. 16.00	Lauchcrèmesuppe * Samosas mit Gemüsefüllung an Sauerrahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Selleriecrèmesuppe * Pastetli mit Pilzfüllung Ratatouilles extern Fr. 16.00	Selleriecrèmesuppe * Blumenkohl Schnitzel auf schwarzem Risotto Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Gemüsecrèmesuppe * Fischstäbchen (D/ASC) mit Mayonnaise Blattspinat Salzkartoffeln extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Pizza mit Feigen, Ananas, Mozzarella Pinienkernen Rucola und Olivenöl Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Griesssuppe mit Lauch * Kaninchenragout (H) Provencales Pfälzerrüben Kräuterrisotto extern Fr. 16.00	Griesssuppe mit Lauch * Hackfleisch Vegetarisch mit Hörnli Apfelmus extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Flädli * Kalbsschulter an Marsalajus Rotkraut mit Maroni Kartoffelstock extern Fr. 18.00	Bouillon mit Flädli * Champignons im Teig Tartarsauce Bulgur Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Chef's Choice</b>	In Butter gebratene Kalbsleberli mit Rösti 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