

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

22.05.2023

bis

28.05.2023

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Schweinschulter Braten (CH) an Portoreduktion Zucchetti Spargelrisotto extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Pilzragout an Rahmsauce Nudeln mit Tomaten und Rosmarin Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Linsenpüreesuppe * Bratwurst (CH) an Zwiebelsauce Knackerbsen Pommes Frites extern Fr. 16.00	Linsenpüreesuppe * Gemüsestrudel auf Peperonicoullis Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Gemüsecrèmesuppe * Hausgemachte Hacktätschli (CH) an Paprikarahmsauce Mischgemüse Spiralenteigwaren extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Weisse Schweizer Spargeln mit Sauce Hollandaise neue Bratkartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Gurkencrèmesuppe mit Dill * Truthahnragout (CH) an Portojus Blumenkohl polnische Art Polenta extern Fr. 16.00	Gurkencrèmesuppe mit Dill * Penne an Gorgonzola Rahmsauce Karamalisierte Baumnüsse Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Oxtail * Paniertes Pangasiusfilet (ASC/D/Viet) mit Mayonnaise Lattichgemüse Petersilienkartoffeln extern Fr. 16.00	Bouillon mit Gemüse * Hausgemachte Steinpilzlasagne mit frischem Blattspinat Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Lauchcrèmesuppe * Pouletschenkel (CH) an Rosmarinjus Romanesco Spätzli extern Fr. 16.00	Lauchcrèmesuppe * Gemüse Curry mit geräuchtem Tofu Wildreis Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Bouillon mit Einlage * Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Calvadosauce Saisongemüse Nudeln extern Fr. 18.00	Bouillon mit Einlage * Palatschini mit Spinatfüllung Liebstöckel- Rahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Chef's Choice	Kalbsschnitzel an Bärlauchrahmsauce Quarkspätzli glasierte Rüebl Salate vom Buffet extern Fr. 20.00 intern Fr. 12.00	

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