

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

22.04.2024

bis

28.04.2024

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Hausmachersuppe * Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen Schwarzwurzeln mit Kräutern Müscheli Tricolore  extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Back Camembert mit Preiselbeeren Bratkartoffeln Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Blumenkohlcrèmesuppe * Trutenpiccata (D) an Madeirasauce gedünstete Kefen Cous Cous mit Gemüse  extern Fr. 16.00	Blumenkohlcrèmesuppe * Penne Arrabiata mit Parmesan Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Griesssuppe mit Lauch * Adrio an Portojus Kurkumakohlraben neue Bratkartoffeln (mit Schale)  extern Fr. 16.00	Griesssuppe mit Lauch * Vegetarische Gemüse- Lasagne Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Gemüsecrèmesuppe * Schwedenbraten (Schwein) an Rosmarinjus Frühlingsgemüse Tomaten Pilaw Reis  extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Französisches Omlette an Gorgonzolasauce Blauer Kartoffelstock Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Basler Mehlsuppe * Pangasiusknusperli (Viet/ASC) mit Mayonnaise Broccoli Salzkartoffeln  extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Hausgemachte Käsewähe Salat vom Buffet  extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Geflügelbouillon mit Backerbsen * Kaninchenschenkel (UNG) in Salbeijus geschmort Ratatouille Polenta  extern Fr. 16.00	Gemüsebouillon mit Backerbsen * Frühlinsrollen Sweet Chilisauce Basmatireis Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Spargelcrèmesuppe * Kalbsgeschnetzeltes an Calvadosauce glasierte Karotten Kräuterspätzli  extern Fr. 18.00	Spargelcrèmesuppe * Trüffel-Risotto mit Parmesan Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Chef's Choice</b>	Crémiges Risotto mit grünem Spargel und karamelierten Sonnenblumenkernen / Salat vom Buffet	

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