

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

20.05.2024

bis

26.05.2024

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Kalbsschulter Braten an Portoreduktion zweifarbige Carotten Spargelrisotto extern Fr. 18.00	Hausmachersuppe * Pilzragout an Rahmsauce Nudeln mit Tomaten und Rosmarin Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Linsenpüreesuppe * Bauernbratwurst an Kräuterjus Knackerbsen Pommes Frites extern Fr. 16.00	Linsenpüreesuppe * Gemüsestrudel auf Peperonicouillis Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Gemüsecrèmesuppe * Hausgemachte Hacktätschli 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 * Lammvoressen mit Pilzen Blumenkohl polnische Art Polenta extern Fr. 16.00	Gurkencrèmesuppe mit Dill * Penne an Gorgonzola Rahmsauce Karamalisierte Baumnüsse Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Oxtail * Pangasiusknusperli (ASC/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 an Rosmarinjus Romanesco frittierte Maisstäbchen extern Fr. 16.00	Lauchcrèmesuppe * Gemüse Curry mit geräuchtem Tofu Basmatireis Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Crèmesuppe * Kalbsgeschnetzeltes an Calvadosauce Saisongemüse Nudeln extern Fr. 18.00	Crèmesuppe * Palatschini mit Spinatfüllung Liebstöckel- Rahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice

Vegetarischer Kebab mit Planted mit Eisberg und Tomaten
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