

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

01.07.2024

bis

08.07.2024

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Schwedenbraten an Rosmarinjus Kohlraben neue Bratkartoffeln extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Gemüsestrudel Kräuterdip Tagessalat Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Zucchetticrèmesuppe * Paniertes Truthahnschnitzel an Portojus Röschenmischung Safranrisotto extern Fr. 16.00	Zucchetticrèmesuppe * Mozzarellasticks Sauerrahmsauce neue Rosmarinkartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Pilzcrèmesuppe * Kalbsleberli an Kräutersauce Erbsen und Karotten Röstigaletten extern Fr. 16.00	Pilzcrèmesuppe * Penne Arrabiatta (leicht scharf) Parmesan Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Tomatencrèmesuppe * Schweinsvoressen mit Gemüse geschmorte Bohnen Krawätliteigwaren extern Fr. 16.00	Tomatencrèmesuppe * Gemüse Samosa (Pikant) Sauerrahmsauce Zitronenpilawreis mit Thymian Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Geröstete Griesssuppe * Fischstäbchen (D/MSC) Mayonnaise Pfälzer Karotten Petersilienkartoffeln extern Fr. 16.00	Geröstete Griesssuppe * Blumenkohlschnitzel an Paprikarahmsauce Nudeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Basler Mehlsuppe * Adrio an Thymianjus Peperonata Ebbly extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Zucchetti Piccata Portojus Bratkartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Bouillon mit Ei * Wiener Kalbsrahmgulasch Saisonmischgemüse Nudeln	Bouillon mit Ei * Getreideburger mit Lauchsauce Bulgur Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice

Eglifilet im Bierteig mit hausgemachter Zaziki
 Salate 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