

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

09.09.2024

15.09.2024

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Hausmachersuppe * Geflügelbratwurst an Portosauce Saisongemüse Pommes Frites (BW Wunsch)  extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Gemüsecurry im Basmatireisring Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Reis Currysuppe * Schweins Cordon Bleu mit Zitronenschnitt Grilltomate Krawättli  extern Fr. 16.00	Reis Currysuppe * Tofugeschnetzeltes an Erdnuss Sauce Mais Stäbchen Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Backerbsen * Pouletcurrygeschnetzeltes Broccoli mit Mandeln Trockenreis  extern Fr. 16.00	Bouillon mit Backerbsen * Überbackene Capuns mit Parmesan Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Selleriecrèmesuppe * Siedfleisch an Senfsauce Dörrbohnen Salzkartoffeln  extern Fr. 16.00	Selleriecrèmesuppe * Cremige Kürbisspaghetti Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Gurkencrèmesuppe * Zanderfilet Limettenrahmsauce Randengemüse Kokos Quinoa  extern Fr. 16.00	Gurkencrèmesuppe * Gebratene Thai Nudeln mit Gemüse - Ei und Tofu Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Gemüsecrèmesuppe * Pastetli ( BW Wunsch) mit Brätkügeli Champignonsfüllung Erbsen und Rüebl  extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Zucchettipicatta Salbeijus mit Polenta Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Ei  Rindsragout mit Herbstpilzen Rotkraut mit Maroni Spätzli  extern Fr. 18.00	Bouillon mit Ei * Blumenkohlschnitzel auf Kräuterrisotto Tagessalat  extern Fr. 16.00

**Chef's Choice** Vegetarischer Burrito (mit Erbsenprotein) an Sauerrahmsauce  
 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