

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

02.12.2024

08.12.2024

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Hausmachersuppe * Rindsgeschnetzeltes an einer Senfrahmsauce Peperonata Spinatspätzli  extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Risotto mit Taleggio Ruccolablättern und Parmesan Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Getreidesuppe * Kaninchenragout (UNG) provencale Zucchetti Safranrisotto  extern Fr. 16.00	Getreidesuppe * Burger aus Erbsenprotein au Linsen Kartoffelbeet Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Gurkencrèmesuppe * Kasselerbraten an Rotweinjus Saisonmischgemüse Frittierte Maisstäbchen  extern Fr. 16.00	Gurkencrèmesuppe * Vegiburito mit Cheddar und Gemüse Sauerrahmsauce Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Gemüsecrèmesuppe * Saucisson Sauerkraut Bouillonkartoffeln  extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Penne Arrabiata Parmesan Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Basler Mehlsuppe * Forellenfilet (I) an Safran Dillsauce Blattspinat Trockenreis  extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Samosas mit Gemüsefüllung Kräuterquark Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Kohlrabencrèmesuppe * Pouletgeschnetzeltes an Bursin - Gemüsesauce Broccoli Müscheli Teigwaren  extern Fr. 16.00	Kohlrabencrèmesuppe * Crispy Nuggets aus Soja mit Tartarsauce Neue Bratkartoffeln mit Thymian Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Flädli * Gefüllte Kalbsbrust Portosauce Rosenkohl mit Knoblauch Kartoffelstock  extern Fr. 18.00	Bouillon mit Flädli * Vegetarische Spätzli Gemüsepfanne Tagessalat  extern Fr. 16.00

### Chef's Choice

Wildbratwurst an Feigen Portojus mit Schupfnudeln

Salate vom Buffet

extern Fr. 17.00 intern Fr. 9.00

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