

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

06.10.2025

12.10.2025

	Menu	Vegetarisch
Montag	Gemüsecrèmesuppe * Wildhackbraten (CH/D) an Wildrahmsauce Rosenkohl mit Speck Müscheli extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Zucchettipiccata an Salbeijus Kartoffeln -Peperoniragout Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Bouillon mit Backerbsen * Rippli und Speck Sauerkraut Saucenkartoffeln extern Fr. 16.00	Bouillon mit Backerbsen * Penne Gratin mit Steinpilzen Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Hausmachersuppe * Rotes- Pouletcurrygeschnetzeltes Broccoli Trockenreis extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Blumenkohlschnitzel Rosmarinjus Tomatenquinoa Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Zucchetticrèmesuppe * Schweinsvoressen mit Pilzen Glasierter Karotten Spiralenteigwaren extern Fr. 16.00	Zucchetticrèmesuppe * Eieromelette an Kräuterrahmsauce Belugalinsen Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Pastinakencrèmesuppe * Fischstäbli (ASC/D) mit Mayonnaise Rahmspinat Salzkartoffeln extern Fr. 16.00	Pastinakencrèmesuppe * Kürbis Agnelotti (Teigtaschen) auf Kürbispurée Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Bouillon mit Kerbel * Lasagne Bolognaise Ratatouilles extern Fr. 16.00	Bouillon mit Kerbel * Getreideburger Jus Risolesskartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Kohlrabencrèmesuppe * Hirschpfeffer (NZ) Rotkraut mit Maroni Spätzli extern Fr. 18.00	Kohlrabencrèmesuppe * Spaghetti an Gorgonzolasauce mit Birnen und gerösteten Baumnüssen Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice

Rehmedaillon (CZ) an Pflaumen Jus
mit cremigem Wirsing und Cranberryknödel/ Salat vom Buffet
extern Fr. 20.00 intern Fr. 12.00

Fisch, Fleisch und Brot 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