

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

13.10.2025

19.10.2025

	Menu	Vegetarisch
Montag	Gerstensuppe * Äemitaler Brätschnitzel Portojus Blumenkohl Spinatnudeln extern Fr. 16.00	Gerstensuppe * Back Camembert mit Preiselbeerrisotto Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Gemüsecrèmesuppe * Kalbsleberli an Kräuterjus Erbsen-Karottengemüse Röstigaletten extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Vegane Hackbällchen auf Asia- Gemüse mit Koreander und Sesam Glasnudeln extern Fr. 16.00
Mittwoch	Bouillon mit Teigeinlage * Rindfleischvogel Rotweinsauce Kefen Schupfnudeln extern Fr. 16.00	Bouillon mit Teigeinlage * Zucchettipiccata Jus Tomatenspaghetti Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Hausmachersuppe * Schweinsbratwurst an Preiselbeerrahmsauce Geschmorte Bohnen Käseknödel extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Hausgemachter Burger auf Lauchbeet Gemüsebulgur Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Basler Mehlsuppe * Lachsfilet (NW) an Limettensauce Rahmspinat Cous Cous extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Pizzokel Pfanne mit Eierschwämmli Federkohl Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Bouillon mit Gemüse * Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli Apfelmus extern Fr. 16.00	Bouillon mit Gemüse * Karotten - Weizenplätzchen Ingwer Sauerrahmdipp Kürbisrisotto Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Steinpilzcrèmesuppe * Kalbsgeschnetztes Zitronen Thymnjanjus Grilltomate Polentanocken extern Fr. 18.00	Steinpilzcrèmesuppe * Tortelloni mit Spinat Ricottafüllung mit Oliven Emulsion Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice

Lammfilet (AUS) an Minze Jus mit Polenta Schnitten
Auberginencaviar(Mousse) und sautierten Rosenkohlblättern/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