

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund □

20.10.2025

26.10.2025

	Menu	Vegetarisch
Montag	Karottencrèmesuppe * Siedfleisch an Meerrettichsauce junges Kabisgemüse Bouillonkartoffeln extern Fr. 16.00	Karottencrèmesuppe * Vegetarischer Burrito (Gemüse, Planted, Cheddar) Sauerrahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Kartoffelpürresuppe * Adrio Portojus Romanesco Herbstpilzrisotto extern Fr. 16.00	Kartoffelpürresuppe * Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Hausmachersuppe * Schweinsbraten an Marsalajus glasierte Karotten Frittierte Kartoffelschnitze extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Ofenguck mit Vegihack und Kartoffelstock mit Käse überbacken Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Marronipürresuppe * Rehpfeffer (AT) Rosenkohl Spätzli extern Fr. 16.00	Marronipürresuppe * Frühlingsrolle Sweet Chili Sauce Basmatireis Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Grünerbsensuppe * Egliknusperli (EST) Tartarsauce Rahmspinat Pilaw Reis extern Fr. 16.00	Grünerbsensuppe * Pizza mit Tomaten, Champignons und Mozzarella Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Brotsuppe mit Knoblauch * Lammvoressen (NZ) mit Kräutern Grilltomate Polenta extern Fr. 16.00	Brotsuppe mit Knoblauch * Palatschini mit Spinatfüllung Liebstöckel- Rahmsauce Haselnusskartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Kürbiscrèmesuppe * Schweins Cordon Bleu mit Zitrone Broccoli mit Mandeln Nudeln extern Fr. 18.00	Kürbiscrèmesuppe * Selleriepiccata Portojus Tomatenrisotto mit Rosmarin Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice

Wildschweinfilet Medaillons (EU) auf Holunderjus
mit Quarkpizokel und Babykarotten / 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