

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

12.01.2026

18.01.2026

| | Menu | Vegetarisch |
|-------------------|---|---|
| Montag | Hausmachersuppe * Rindsvoressen mit Speck Kohlraben Pizokel extern Fr. 16.00 | Hausmachersuppe * Zucchettipiccata an Portojus Bratkartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00 |
| Dienstag | Bouillon mit Klösschen * Schweins Cordon Bleu mit Zitrone Blattmangold Schwingerhörnli extern Fr. 16.00 | Bouillon mit Klösschen * Frühlingsrollen an Sweet Chili Sauce Pilaw Reis mit Ingwer Tagessalat extern Fr. 16.00 |
| Mittwoch | Champignonscrèmesuppe * Lasagne al Forno Rindfleisch Stangenselleriegemüse extern Fr. 16.00 | Champignonscrèmesuppe * Quorngeschnetzeltes an Erdnusssauce Ebbly Tagessalat extern Fr. 16.00 |
| Donnerstag | Selleriecrèmesuppe * Pouletgeschnetzeltes Currysauce Zucchettistängel Wildreis extern Fr. 16.00 | Selleriecrèmesuppe * Hörnli mit vegetarischem Hack Apfelmus oder Tagessalat extern Fr. 16.00 |
| Freitag | Gemüsecrèmesuppe * Fischstäbchen (MSC/D) mit Mayonnaise Broccoli Salzkartoffeln extern Fr. 16.00 | Gemüsecrèmesuppe * Feine Serviettenknödel an einem Pilzragout Tagessalat extern Fr. 16.00 |
| Samstag | Frühlingssuppe * Schweinshaxen an Rotweinjus Erbsli und Rüebl Spiralenteigwaren extern Fr. 16.00 | Frühlingssuppe * Blumenkohlschnitzel an Paprikarahmsauce Quinoa Tagessalat extern Fr. 16.00 |
| Sonntag | Safrancrèmesuppe * Kalbsgeschnetzeltes an Cognac Rahmsauce gratinierter Blumenkohl Tannenzapfenkroketten extern Fr. 18.00 | Safrancrèmesuppe * Spaghetti an Gorgonzolasauce mit gerösteten Baumnüssen Tagessalat extern Fr. 16.00 |

Chef's Choice

Grilliertes Lammnierstück (IRL) an Balsamicoreduktion
Pastinakenpüree und gedünstetem Kalettegemüse/ 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