

**Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund □****12.01.2026****18.01.2026**

	<b>Menu</b>	<b>Vegetarisch</b>
<b>Montag</b>	Hausmachersuppe * Rindsvoreessen mit Speck Kohlraben Pizokel  extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Zucchettipiccata an Porto jus Bratkartoffeln Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Bouillon mit Klösschen * Schweins Cordon Bleu mit Zitrone Blattmangold Schwingerhörndl  extern Fr. 16.00	Bouillon mit Klösschen * Frühlingsrollen an Sweet Chili Sauce Pilaw Reis mit Ingwer Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Champignonscrèmesuppe * Lasagne al Forno Rindfleisch Stangenselleriegemüse  extern Fr. 16.00	Champignonscrèmesuppe * Quorngeschnetzeltes an Erdnussauce Ebbly Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Selleriecrèmesuppe * Pouletgeschnetzeltes Currysauce Zucchettistängel Wildreis  extern Fr. 16.00	Selleriecrèmesuppe * Hörnli mit vegetarischem Hack Apfelmus oder Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Gemüsecrèmesuppe * Fischstäbchen (MSC/D) mit Mayonnaise Broccoli Salzkartoffeln  extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Feine Serviettenknödel an einem Pilzragout Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Frühlingssuppe * Schweinshaxen an Rotweinjus Erbsli und Rübli Spiraleteigwaren  extern Fr. 16.00	Frühlingssuppe * Blumenkohlschnitzel an Paprikarahmsauce Quinoa Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Safrancrèmesuppe * Kalbgeschnetzeltes 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