

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund □

19.01.2026

25.01.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Bouillon mit Buchstaben * Pastetli mit Brätkügeli Erbsengemüse extern Fr. 16.00	Bouillon mit Buchstaben * Lasagne mit Gemüse Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Gemüsecrèmesuppe * Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Mischgemüse Spätzli extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Vegetarischer Burger an Tomatensauce Cous Cous Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Broccolicrèmesuppe * Züri Saucisson Sauerkraut Schnittlauchkartoffeln Wildreis extern Fr. 16.00	Broccolicrèmesuppe * Gemüsecurry mit geräuchtem Tofu im Reising extern Fr. 16.00
Donnerstag	Griesssuppe mit Lauch * Piccata Milanaise vom Schwein Selleriegemüse Tomatenspaghetti extern Fr. 16.00	Griesssuppe mit Lauch * Plantedwürfel an Pilzsauce Bratkartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Hausmachersuppe * Lachsfilet (NW) an Zitronen- Weissweinsauce Rahmspinat Schnittlauchkartoffeln extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Käseravioli an Birnenrahmsauce mit gerösteten Baumüssen Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Basler Mehlsuppe * Pouletschenkel an Rosmarinjus Peperonata Spiralen extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Auberginenpiccata an Salbeijus Rösti Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Bouillon mit Ei * Wiener Kalbsrahmgulasch Romanesco Kartoffelstock extern Fr. 18.00	Bouillon mit Ei * Grill-Käse an leichter Senfsauce Tomatennudeln Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Rindsentrecote mit Quittenjus
Kartoffeltaler und Lauch / 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