

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

09.02.2026

15.02.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Gemüsecrèmesuppe * Meat Balls vom Kalb an Thymiansauce glasierte Pfälzer Karotten Kräuterpolenta extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Asia - Gemüse mit Falafel Tahinisauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Lauchcrèmesuppe * Rindsgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen in Safran geschmorter Fenchel Spätzli extern Fr. 16.00	Lauchcrèmesuppe * Kartoffelnocken Paprika -Tomatensauce mit Mozzarella überbacken Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Bouillon mit Flädli * Pouletsteakli an Rosmarinjus Broccoli Pilzrisotto extern Fr. 16.00	Bouillon mit Flädli * Vegetarischer Burrito Planted/ Gemüse und Cheddarkäse Kräuterdip Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Zucchetticrèmesuppe * Siedfleisch Senfsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen extern Fr. 16.00	Zucchetticrèmesuppe * Rotes Linsen- Gemüsecurry Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Curry- Kichererbsensuppe * Paniertes Pangasiusilet (Viet/ASC) Dillmayonnaise Blattspinat Gemüse Bulgur extern Fr. 16.00	Curry- Kichererbsensuppe * Hausgemachte Steinpilzlasagne Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Bouillon mit Kräutern * Trutenragout an Orangensauce Grilltomate Muscheli Tricolore extern Fr. 16.00	Bouillon mit Kräutern * Gemüse Spätzlipfanne Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Kohlrabencrèmesuppe * Schweinssteak Hals an Pfefferrahmsauce Rosenkohl mit Knoblauch Kartoffelkroketten extern Fr. 18.00	Kohlrabencrèmesuppe * Hackfleisch aus Erbsenprotein mit Hörnli Apfelmus extern Fr. 16.00

Chef's Choice Sautierte Rindsfiletwürfel mit Pommery Senf
Asia Gemüse und Reismudeln/ Salat vom Buffet
extern Fr. 21.00 intern Fr. 13.00

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