

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund □

16.02.2026

22.02.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Truten Piccata (D) mit Tomatenspaghetti Broccoli extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Vegetarischer Wallisertoast mit Tomaten und Raclettekäse (mit Ruchbrot) extern Fr. 16.00
Dienstag	Karotten-Ingwersuppe * Schüblig Zystyg Sauerkraut Salzkartoffeln extern Fr. 16.00	Karotten-Ingwersuppe * Frühlingsrollen an Sweet Chili Sauce Basmatireis Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Fenchelcrèmesuppe * Schweinshalsbraten an Pflaumenjus Krautstiele Ebbly mit Gemüse extern Fr. 16.00	Fenchelcrèmesuppe * Gemüse Ravioli an Tomatensauce mit Ruccula Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Bouillon mit Backerbsen * Kaninchenschenkel (UNG) Madeira Jus Mischgemüse Pizokel extern Fr. 16.00	Bouillon mit Backerbsen * Blumenkohlmedaillons Sauce Bernaise Kartoffelstock Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Gemüsecrèmesuppe * Eglknusperli (EST) Rote Currymayonnaise Rahmspinat Wildreis extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Spaghetti mit Datteltomaten in Basilikumöl Parmesan Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Basler Mehlsuppe * Lammvoressen (IE) Provencales grüne Bohnen Rösti Pastetli extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Feine Serviettenknödel mit Pilzragout auf Portulakbeet Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Bouillon mit Gemüse * Kalbschulterbraten Calvadossauce Romanesco Polenta extern Fr. 18.00	Bouillon mit Gemüse * Tofucurry mit geröstetem Kokos Indischer Gewürzreis Tagessalat extern Fr. 16.00
Chef's Choice	Veganer Beyonburger mit kräftigen Rotweinjus auf Wirzbeet neuen Bratkartoffeln/Salat vom Buffet extern Fr. 18.00 intern Fr. 10.00	

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