

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

16.02.2026

22.02.2026

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Hausmachersuppe * Truten Piccata (D) mit Tomatenspaghetti Broccoli  extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Vegetarischer Wallisertoast mit Tomaten und Raclettekäse (mit Ruchbrot)  extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Karotten-Ingwersuppe * Schüblig Zystyg Sauerkraut Salzkartoffeln  extern Fr. 16.00	Karotten-Ingwersuppe * Frühlingsrollen an Sweet Chili Sauce Basmatireis Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Fenchelcrèmesuppe * Schweinshalsbraten an Pflaumenjus Krautstiele Ebbly mit Gemüse  extern Fr. 16.00	Fenchelcrèmesuppe * Gemüse Ravioli an Tomatensauce mit Ruccula Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	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
<b>Freitag</b>	Gemüsecremesuppe * Egliknusperli (EST) Rote Currymayonnaise Rahmspinat Wildreis  extern Fr. 16.00	Gemüsecremesuppe * Spaghetti mit Datteltomaten in Basilikumöl Parmesan Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	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
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Gemüse * Kalbsschulterbraten 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