

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund □**23.02.2026****01.03.2026**

	Menu	Vegetarisch
Montag	Gemüsecrèmesuppe * Bratwurst an Zwiebelsauce Zucchettigemüse Spiralen extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Eieromelette an Käsesauce mit Bratkartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Gurkencrèmesuppe mit Kurkuma * Rippli und Speck Sauerkraut Salzkartoffeln extern Fr. 16.00	Gurkencrèmesuppe mit Kurkuma * Sellerie- Piccata an Tomatenspaghetti Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Champignonscrèmesuppe * Poulet Flügeli an Rosmarinjus Röschenmischung Steinpilzrisotto extern Fr. 16.00	Champignonscrèmesuppe * Hausgemachte Süßkartoffel- Tätschli mit Koreander Sauerrahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Bouillon mit Ei * Rindsgeschnetzeltes an Marsalajus Mischgemüse Bratkartoffeln extern Fr. 16.00	Bouillon mit Ei * Vegetarische- Nuggets Zazikisauce Ingwer Pilawreis Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Selleriecrèmesuppe * Lachsfilet (NW) an Weisswein - Kräutersauce Blattspinat Quinoa extern Fr. 16.00	Selleriecrèmesuppe * Hausgemachte Spinat Gorgonzola Wähe Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Blumenkohlcrèmesuppe * Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli Apfelmus Parmesan extern Fr. 16.00	Blumenkohlcrèmesuppe * Quorngeschnetzeltes an Liebstöckelsauce Cous Cous Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Bouillon mit Teigeinlage * Kalbsrahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons Broccoli mit Mandeln Duchesses Kartoffeln extern Fr. 18.00	Bouillon mit Teigeinlage * Bami Goreng mit geräuchtem Tofu Tagessalat extern Fr. 16.00
Chef's Choice	Schweinsfiletmedaillons an Traubenjus mit Kräuter-Serviettenknödel und Pastinakencreme / 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