

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

02.03.2026

08.03.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Poulet Meatballs an Currysauce Bohnen Pilawreis extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Quorngeschnetzeltes an Bärlauchsauce mit gerösteten Baumnüssen Nudeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Brotsuppe mit Knoblauch * Kasseler Braten Rotweinjus Rotkraut Kartoffelnocken extern Fr. 16.00	Brotsuppe mit Knoblauch * Überbackene Gemüselasagne Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Broccolicrèmesuppe * Kaninchenragout provencales Karotten Kräuterpolenta extern Fr. 16.00	Broccolicrèmesuppe * Frühlingsrollen sweet Chilisauc Basmatireis Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Bouillon mit Ei * Bauernbratwurst an Portojus Blumenkohl mit Kräutern Müscheli Tricolore extern Fr. 16.00	Bouillon mit Ei * Bulgur Gemüseburger Jus Kartoffel Lauchbeet Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Gemüsecrèmesuppe * Pangasiusknusperli (EST) mit Tartarsauce Wirzragout Schnittlauchkartoffeln extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Spaghetti Napoli mit Portulak und Sbrinz Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Geröstete Hafercrèmesuppe * Poulet Schnitzel an Erdnusssauce Erbsen Krawättli extern Fr. 16.00	Geröstete Hafercrèmesuppe * Randen -Falafel mit Sauerrahmsauce Gemüsebeet Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Kressecrèmesuppe * Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Mischgemüse Tanenzapfenkroketten extern Fr. 18.00	Kressecrèmesuppe * Gemüse Risotto mit Sbrinz Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Skrei / Winterkabeljau (NOR) an Orangensauce mit Rotem Quinoa
und Bimi Broccoli / 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