

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

16.03.2026

22.03.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Siedfleisch mit Senfsauce Wirzgemüse Bouillonkartoffeln extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Zucchettipiccata Portojus Cous Cous Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Kräutercrèmesuppe * Schweinsgeschnetztes an Calvadosauce Broccoli Frittierte Mais Stäbchen extern Fr. 16.00	Kräutercrèmesuppe * Spaghetti Napoli Sbrinz Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Blumenkohlcrèmesuppe * Bärlauchbratwurst Portojus Ratatouille Schwingerhörnli extern Fr. 16.00	Blumenkohlcrèmesuppe * Vegi Boritto mit Planted Barbeque- Gemüsefüllung Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Linsenpürresuppe * Schwedenbraten an Marsalajus Bohnen Bratkartoffeln extern Fr. 16.00	Linsenpürresuppe * Gemüse Tofucurry mit Glasnudeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Basler Mehlsuppe * Paniertes Pangasiusfilet (Viet/ASC) Limettenmayonnaise Lattichgemüse Gemüse Bulgur extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Hausgemachte Schaffhauser Bölledünne Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Bouillon mit Einlage * Truten Piccata Madeirajus glasierte Karotten Basilikumrisotto extern Fr. 16.00	Bouillon mit Einlage * Hackfleisch Vegetarisch Hörnli Apfelmus extern Fr. 16.00
Sonntag	Bärlauchcrèmesuppe * Rindsgeschnetztes Stroganoff Blumenkohl mit Brösmeli Spätzli extern Fr. 18.00	Bärlauchcrèmesuppe * Frühlingsrollen an Sweet Chili Sauce Pilaw Reis mit Ingwer Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Geschmorter Poulet Fleischvogel mit Spinatfüllung und Dörraprikosen
Fregola Sarda und grüner Spargelspitze/ 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