

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund □

23.03.2026

29.03.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Geflügelbratwurst Porto Thymianjus Röschenmischung Wildreis extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Tortelloni mit Käsefüllung an Schnittlauchrahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Bouillon mit Griessklösschen * Paniertes Schweinskotelette mit Zitrone geschmorte Bohnen Pommes Frites extern Fr. 16.00	Bouillon mit Griessklösschen * Risotto mit Taleggio und Ruccolablättern Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Kartoffelpürresuppe * Rindsgeschnetztes an Cognacsauce Zucchetti Polenta extern Fr. 16.00	Kartoffelpürresuppe * Penne Arrabiata (leicht scharf) Parmesan Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Fenchelcrèmesuppe * Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Erbsengemüse Schwingerhörnli extern Fr. 16.00	Fenchelcrèmesuppe * Vegi Nuggets Tartarsauce grüner Frühlingbasmatireis Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Spargelcrèmesuppe * Gebratenes Forellenfilet (IT) an Weissweinsauce mit Bärlauch Randengemüse Salzkartoffeln extern Fr. 16.00	Spargelcrèmesuppe * Vegetarische Spätzli Gemüsepfanne Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Bouillon mit Einlage * Schweinsvoren mit Gemüse Karotten Spinatnudeln extern Fr. 16.00	Bouillon mit Einlage * Süsskartoffeln Tätschli mit Sauerrahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Bärlauchcrèmesuppe * Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce Mischgemüse Haselnusskartoffeln extern Fr. 18.00	Bärlauchcrèmesuppe * Linsen Gemüse Topinabur- Eintopf Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Lamm Rack (IRL) mit Birnen- Polenta und Erbsencrème
Knoblauch- Minze Jus / 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