

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund □

30.03.2026

05.04.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Karotten Ingwersuppe * Rindsvoressen Senfsauce Kohlraben mit Kurkuma Nudeln extern Fr. 16.00	Karotten Ingwersuppe * gelbes Thai Curry Planted Basmatireis Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Bouillon mit Backerbsen * Schweinshalsbraten an Kräuterjus Mischgemüse Crispy Sticks extern Fr. 16.00	Bouillon mit Backerbsen * Penne Gratin mit Steinpilzen Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Hafercrèmesuppe * Pouletgeschnetzeltes an Bärlauchjus Butter Bohnen Ebbly (Geniesserweizen) extern Fr. 16.00	Hafercrèmesuppe * Nasi Goreng mit Plantedwürfeln und Ei Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Tomatencrèmesuppe mit Gin * Kalbshacksteak an Paprikarahmsauce Gurkengemüse Spätzli extern Fr. 16.00	Tomatencrèmesuppe mit Gin * Chili sin Carne mit Süsskartoffeln mit Sauerrahm Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Kartoffelpüreesuppe * Gebratenes Lachsfilet (NW) mit Bärlauchsauce Mangold Wildreismischung .. extern Fr. 16.00	Kartoffelpüreesuppe * Zucchetti Piccata an Tomatensauce Polenta Tagessalat .. extern Fr. 16.00
Samstag	Basler Mehlsuppe * Spaghetti Bolognaise (BW- Wunsch) Ratatouilles Sbrinz extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Linseneintopf mit Gemüse und Kokosmilch Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Spargelcrèmesuppe * Niedergegartes Kalbsnierstück Morchelsauce grüne Spargeln Duchessekartoffeln extern Fr. 18.00	Spargelcrèmesuppe * Grillkäse an Zitronensauce Fregola Sarde Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice

Gebratenes Wolfsbarschfilet (E) an Randenschaum mit Bärlauchrisotto
und Orangenfenchel / 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