

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

11.05.2026

17.05.2026

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Hausmachersuppe * Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Broccoli Müscheli  extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Nasi Goreng mit Tofu und Ei Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Bouillon mit Teigeinlage * Walliserbraten an Rosmarinjus Kefen Bratkartoffeln  extern Fr. 16.00	Bouillon mit Teigeinlage * Carotten Buchweizenplätzchen mit Tartarsauce Cous cous Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Getreidesuppe * Adrio an Porto Thymianjus glasierte Karotten Kräuterrisotto  extern Fr. 16.00	Getreidesuppe * Quorngeschnetzeltes an Rahmsauce Tomatennudeln Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Karottencrèmesuppe * Schweinsgeschnetzeltes mit Gemüse Erbsen Spätzli  extern Fr. 16.00	Karottencrèmesuppe * Rösti Pizza mit Feigen, Gorgonzola und Rucola Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Pilzcrèmesuppe * Forellenfilet (I) mit Mandelbutter Grilltomate Schnittlauchkartoffeln  extern Fr. 16.00	Pilzcrèmesuppe * Spaghetti an vegetarischer Bolognaise Sbrinz Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Broccolicrèmesuppe * Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli Apfelmus Reibkäse  extern Fr. 16.00	Broccolicrèmesuppe * Kartoffel Linsencurry mit Gemüse und Kokosmilch Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Flädli * Schweinssteak Eierschwämmchenrahmsauce Saison Mischgemüse Haselnusskartoffeln  extern Fr. 18.00	Bouillon mit Flädli * Gemüse Spätzlipfanne Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Chef's Choice</b>	Gebratenes Lammnierstück (NZ) an Feigen- Portojus Spargelrisotto mit CH Spargel/ 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