

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

25.05.2026

31.05.2026

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Bouillon mit Backerbsen * Kalbsnierstück am Stück Morchelsauce glasierte Karotten Spinatspätzli extern Fr. 18.00	Bouillon mit Backerbsen * Gebratene Nudeln mit Ei Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Hausmachersuppe * Kalbsleberli Kräutersauce Zucchettigemüse Rösti extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Beyondburger an Rhabarber Mayonnaise Kurkuma Kokos Quinoa Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Linsenspürresuppe * Schweins Halsbraten Rotweinjus geschmorter Frühjahrs Fenchel Polenta extern Fr. 16.00	Linsenspürresuppe * Planted Gemüsecurry im Reising Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Rüblicrèmesuppe * Siedfleisch (CH) an Senfsauce Frühjahrs Kabis Petersilienkartoffeln extern Fr. 16.00	Rüblicrèmesuppe * Vegetarischer Burger mit Nüssen auf Zucchettiragout Brätler mit Zitronenthymian Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Spargelcrèmesuppe * Hoki Royal Filet (NZL) an Riesling Kräutersauce Spinat Kräuterpilawreis extern Fr. 16.00	Spargelcrèmesuppe * Gebackene Gemüse- Lasagne Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Curry- Kichererbsensuppe * Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen mediterranes Gemüse Müscheli extern Fr. 16.00	Curry- Kichererbsensuppe * Frühlingsrollen sweet Chilisauce Basmatireis Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Flädli * Kalbsrahmgulasch zweifarbiges Spargelragout Kartoffelkroketten extern Fr. 18.00	Bouillon mit Flädli * Tagliatelle mit einem Nusspesto Confierte Cherrytomaten Tagessalat extern Fr. 16.00

**Chef's Choice** Gratinierte weisse Spargel mit Kalbsschnitzel an Balsamico Reduktion  
 Wildreis / Salat vom Buffet  
 extern Fr. 22.00 intern Fr. 14.00

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