

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund ☐

29.06.2026

05.07.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Schwedenbraten an Madeirajus Kohlraben neue Bratkartoffeln extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Falafel Kugeln Kräuterdip auf Gemüsejulienne Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Zucchetticrèmesuppe * Kalbsleberli an Zwiebelsauce Erbsen und Karotten Röstigaletten extern Fr. 16.00	Zucchetticrèmesuppe * Penne Arrabiatta (leicht scharf) Parmesan Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Pilzcrèmesuppe * Paniertes Truthahnschnitzel an Portojus Röschenmischung Safranrisotto extern Fr. 16.00	Pilzcrèmesuppe * Kebabteller aus Planted BBQ- Joghurtsauce Pommes Frites Türkischer Salat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Tomatencrèmesuppe * Schweinsvoressen Senfrahmsauce geschmorte Bohnen Krawätliteigwaren extern Fr. 16.00	Tomatencrèmesuppe * Gemüse Samosa (Pikant) Sweet Chilisauce Süsskartoffelcrème Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Geröstete Griesssuppe * Fischstäbchen (D/MSC) Knoblauch- Mayonnaise Pfälzer Karotten Petersilienkartoffeln extern Fr. 16.00	Geröstete Griesssuppe * Blumenkohlschnitzel an Paprikarahmsauce Pizockel Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Basler Mehlsuppe * Adrio an Thymianjus Broccoli Ebbly extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Spätzli Gemüsepfanne Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Bouillon mit Ei * Wiener Kalbsrahmgulasch Saisonmischgemüse Schupfnudeln extern Fr. 18.00	Bouillon mit Ei * Getreideburger auf Kartoffel Lauchragout Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice

Thunfischsteak an Wasabisschaum
 auf Glasnudel- Papayasalat mit Schlangenbohnen und gerösteten Erdnüssen
 extern Fr. 21.00 intern Fr. 13.00

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