

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund □

27.07.2026

02.08.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Selleriecrèmesuppe * Walliserbraten mit Aprikosen gefüllt an Thymianrahmsauce Ratatouilles Kräuterpolenta extern Fr. 16.00	Selleriecrèmesuppe * Zucchettipiccata Jus Safranrisotto Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Brotsuppe * Schweinsgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen Grilltomate Spinatnudeln extern Fr. 16.00	Brotsuppe * Mozzarellasticks Sauerrahmdip Quinoa mit Kokos Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Bauernsuppe * Siedfleisch an Senfsauce Junges Kabisgemüse Kerbelkartoffeln extern Fr. 16.00	Bauernsuppe * Tofugeschnetzeltes an Erdnuss Sauce 3 Farbige Müscheli Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Steinpilzcrèmesuppe * Rindsvoressen mit Gemüsestreifen Broccoli Gemüse Bulgur extern Fr. 16.00	Steinpilzcrèmesuppe * Ravioli mit Raclettekäsefüllung an Oliven Emulsion Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Blumenkohlcrèmesuppe * Eglifilet im Teig (Est) Dillmayonnaise geschmorter Lattich Schnittlauchkartoffeln extern Fr. 16.00	Blumenkohlcrèmesuppe * Frühlingsrolle mit indischem Gewürzreis Sweet Chili Sauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	1. August Feier im Saal * Kalbsbratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat fein geraffelter Karottensalat Bohnensalat extern Fr. 16.00	1. August Feier im Saal * Beyondsteak mit Kartoffelsalat fein geraffelter Karottensalat Bohnensalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Bouillon mit Flädli * Schweinssteak an Champignon Rahmsauce Pfälzerrüben Tomatennudeln extern Fr. 18.00	Bouillon mit Flädli * Weissweinrisotto mit Gemüsewürfeln und Taleggio Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Gebratenes Lammnierstück Cous Cous- Petersilie Aubergine
Joghurt Minze /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