

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

10.08.2026

16.08.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Kaninchenragout mit frischen Kräutern Blumenkohl mit Brösmeli Polenta extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Vegetarische Ravioli Orangensauce mit Schnittlauch Tagessalat extern Fr. 16.00
Dienstag	Karottencrèmesuppe * Schweinsschnitzel an Rahmsauce Kohlraben mit Kurkuma und Petersilie Nudeln extern Fr. 16.00	Karottencrèmesuppe * Linsencurry mit Gemüse Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Getreidecrèmesuppe * Hackbraten an Paprikasauce Rahmlauch Kartoffelstock extern Fr. 16.00	Getreidecrèmesuppe * Frühlingsrollen auf Asia Gemüse Cashew Nüsse Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Bouillon mit Teigeinlage * Grill Bratwurst an Zwiebelsauce grüne Bohnen Spiralen extern Fr. 16.00	Bouillon mit Teigeinlage * Geräuchtes Tofucurry mit geröstetem Kokos Indischer Gewürzreis Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Basler Mehlsuppe * Gebratenes Zanderfilet (EST/WSW) an Weissweinrahmsauce Blattspinat Safrankartoffeln extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Penne Gratin mit Steinpilzen Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Bouillon mit Kerbel * Schweinshohrückenbraten an Portojus Grilltomate Kräuterrisotto extern Fr. 16.00	Bouillon mit Kerbel * Byond Burger auf Bohnenragout Bratkartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Tomatencrèmesuppe * Rindsdünstragout mit Eierschwämmchen Saisonmischgemüse Kartoffelkroketten extern Fr. 18.00	Tomatencrèmesuppe * Vegane Hackbällchen mit Zitronengrassauce auf grünem Gemüsebeet Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Pouletbrust, Feigen Rotwein, Karotten Tonkajus, Erbsen
Salat vom Buffet
extern Fr. 19.00 intern Fr. 11.00

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