

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

24.08.2026

30.08.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Blumenkohlcrèmesuppe * Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Karotten Röstigalletten extern Fr. 16.00	Blumenkohlcrèmesuppe * Risotto mit Taleggio und Rucolablättern Tagessalat * extern Fr. 16.00
Dienstag	Bouillon mit Kerbel * Rindsgeschnetzeltes Mischgemüse Gerstotto extern Fr. 16.00	Bouillon mit Kerbel * Samosas mit Gemüsefüllung Sauerrahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Kartoffelpüreesuppe * Truten Schnitzel paniert Bohnen Tomatenspaghetti extern Fr. 16.00	Kartoffelpüreesuppe * Eieromelette an Kräuterrahmsauce Tomaten-Pilawreis Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Geröstete Griesssuppe * Lammvoressen (IRL) provencales Zucchetti Spätzli extern Fr. 16.00	Geröstete Griesssuppe * Mozzarellasticks mit Kräuterdip Wedges Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Hausmachersuppe * Gebratenes Lachsfilet (NW) an Safranrahmsauce Krautstiele Gemüse Cous Cous extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Planted Geschnetzeltes Zürcher Art Rösti Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Rindsbouillon mit Fideli * Gebratener Pouletschenkel Rosmarinjus Kohlraben mit Kräutern Neue Bratkartoffeln extern Fr. 16.00	Bouillon mit Fideli * Spaghetti an Gorgonzolasauce Parmesan Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Kürbiscrèmesuppe * Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Broccoli mit Mandeln Nudeln extern Fr. 18.00	Kürbiscrèmesuppe * Blumenkohlschnitzel Rosmarinjus Tomatenrisotto Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Schweinshohrückensteak, Pflaumenjus, bunter Blattsalat, Kernen, Avocadowürfeln, Marillenvinaigrette
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