

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

31.08.2026

06.09.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Poulet - Bowls an Rahmsauce Knackerbsen Safranreis extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Tortelloni Spinat-Ricotta an Kerbelrahmsauce Tagessalat * extern Fr. 16.00
Dienstag	Karotten Ingwersuppe * Gebratener Fleischkäse an Kräuterjus Grilltomate Mais Fries extern Fr. 16.00	Karotten Ingwersuppe * Gemüsecurry mit Planted Basmatireis Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Bouillon mit Ei * Schweinsgeschnetzeltes an Biersauce mit Bohnen Muscheli tricolore extern Fr. 16.00	Bouillon mit Ei * Käse- Knödel mit Liebstöckelrahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Lauchcrèmesuppe * Kaninchenragout an Salbeisauce Kraustiele mit Kräuter Bratkartoffeln extern Fr. 16.00	Lauchcrèmesuppe * Quorngeschnetzeltes an Erdnusssauce Quinoa mit Kokos und Sultaninen Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Curry- Kokossuppe * Fischstäbchen (D/MSC) mit Dillmayonnaise Rahmspinat Wildreismischung extern Fr. 16.00	Curry- Kokossuppe * Spätzlipfanne mit Röstzwiebeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Basler Mehlsuppe * Kalbsbrustschnitte an Balsamicosauce mit gedünsteten Zucchini Kartoffelstock extern Fr. 16.00	Basler Mehlsuppe * Back Camembert mit Preiselbeeren Rosmarinrisotto Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Bouillon mit Gemüse * Schweins Cordon Bleu Zitrone glasierte Karotten Spinatnudeln extern Fr. 18.00	Bouillon mit Gemüse * Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung Sweet Chilisauc Kokos Basmatireis Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice

Rassiges Pouletfilet
auf Thailändischem Glasnudelsalat
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