

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

28.09.2026

04.10.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Schweinsgeschnetzeltes an Calvadossauce Schwarzwurzeln mit Kräutern Ebbly Geniesserweizen extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Ravioli al Funghi an leichter Rahmsauce Tagessalat * extern Fr. 16.00
Dienstag	Bouillon mit Klösschen * Truten Piccata (D) Bohnen Tomatenspaghetti extern Fr. 16.00	Bouillon mit Klösschen * Pastetli mit Gemüse- Tofufüllung Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Steinpilzcrèmesuppe * Wildbratwurst an Preiselbeerrahmsauce Karotten Schupfnudeln extern Fr. 16.00	Steinpilzcrèmesuppe * Frühlingsrollen an Sweet Chilisauc Indischer Gewürzreis (Basmati) Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Tomatencrèmesuppe * Schwedenbraten vom Hals Madeirajus Kohlraben mit Kräutern Polenta extern Fr. 16.00	Tomatencrèmesuppe * Plantedgeschnetzeltes Zürcher Art Röstigalletten Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Gemüsecrèmesuppe * Pangasiusknusperli (ASC/VIET) Tartarsauce Geschmorter Lattich Salzkartoffeln extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Vegetarischer Burritto Sauerrahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Hafercrèmesuppe * Pouletschenkel Rosmarinsauce Erbsengemüse Safranrisotto extern Fr. 16.00	Hafercrèmesuppe * Paniertes Quornschnitzel Madeirajus Pommes Frites Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Lauchcrèmesuppe * Rindsschmorbraten Rotweinsauce Broccoli Kartoffelkroketten extern Fr. 18.00	Lauchcrèmesuppe * Falafelkugeln Koriander- Carottensauce (Kalt) Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Beyondburger (Vegan) auf sautierten Eierschwämmchen
 Kürbis- Sauerrahmrisotto /Salat vom Buffet
 extern Fr. 18.00 intern Fr. 10.00

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