

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

05.10.2026

11.10.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Gemüsecrèmesuppe * Wildhackbraten (CH/D) an Wildrahmsauce Rosenkohl mit Speck Pizockel extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Zucchettipiccata an Salbeijus Tomatenpolenta Tagessalat * extern Fr. 16.00
Dienstag	Bouillon mit Backerbsen * Rippli und Speck Sauerkraut Bouillonkartoffeln extern Fr. 16.00	Bouillon mit Backerbsen * Penne Gratin mit Steinpilzen Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Hausmachersuppe * Rotes- Pouletcurrygeschnetzeltes Broccoli Basmatireis extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Blumenkohlschnitzel Rosmarinjus Tomatenquinoa Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Zucchetticrèmesuppe * Schweinsvoressen mit Pilzen Glasierter Karotten Spiralenteigwaren extern Fr. 16.00	Zucchetticrèmesuppe * Eieromelette an Kräuterrahmsauce Belugalinsen Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Pastinakencrèmesuppe * Fischstäbli (ASC/D) mit Mayonnaise Rahmspinat Salzkartoffeln extern Fr. 16.00	Pastinakencrèmesuppe * Kürbis Agnelotti (Teigtaschen) auf Kürbispurée und Salbei Tagessalat extern Fr. 16.00
Samstag	Bouillon mit Kerbel * Lasagne Rind- Bolognaise Zucchettigemüse extern Fr. 16.00	Bouillon mit Kerbel * Getreideburger Jus Risolesskartoffeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Kohlrabencrèmesuppe * Hirschpfeffer (NZ) Rotkraut mit Maroni Spätzli extern Fr. 18.00	Kohlrabencrèmesuppe * Spaghetti an Gorgonzolasauce Birnen und gerösteten Baumnüssen Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Spaghetti di Pasta Fresca Trafilati al Bronzo
mit Steinpilzen Feta und Federkohl Cherrytomaten / 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