

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

11.09.2023

bis

17.09.2023

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Hausmachersuppe * Geflügelbratwurst (CH) an Portoauce Saisongemüse Krawättli  extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Gemüsecurry im Basmatireisring Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Reis Currysuppe * Schweins Cordon Bleu (CH) mit Zitronenschnitt Grilltomate Pommes Frites (BW Wunsch)  extern Fr. 16.00	Reis Currysuppe * Tofugeschnetzeltes an Erdnuss Sauce Spinatnudeln Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Backerbsen * Schweinscurrygeschnetzeltes (CH) Broccoli mit Mandeln Trockenreis  extern Fr. 16.00	Bouillon mit Backerbsen * Überbackene Capuns mit Parmesan Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Selleriecrèmesuppe * Kalbszunge (CH) an Senfsauce Dörrbohnen Salzkartoffeln  extern Fr. 16.00	Selleriecrèmesuppe * Cremige Kürbisspaghetti Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Zitronengrassuppe * Massaman Thai Curry aus Koh Samui (Geflügeleintopf mit Kartoffeln)  extern Fr. 16.00	Zitronengrassuppe * Gebratene Thai Nudeln mit Ei und Tofu Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Gemüsecrèmesuppe * Pastetli ( BW Wunsch) mit Brätkügeli Champignonsfüllung Erbsen und Rüeblli  extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Überbackene Zucchetti mit Polenta und Steinpilzen Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Ei  Rindsragout mit Herbstpilzen Rotkraut mit Maroni Spätzli  extern Fr. 18.00	Bouillon mit Ei * Blumenkohlschnitzel auf Kräuterrisotto Tagessalat  extern Fr. 16.00
<b>Chef's Choice</b>	Kürbis Agnolotti (Teigtasche) an Weisswein Thymianrahmsauce Salat vom Buffet extern Fr. 16.00 intern Fr. 8.00	

Fisch und Fleisch 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