

## Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund

18.09.2023

bis

24.09.2023

	Menu	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Karottencrèmesuppe * Servelatmix mit Speck und Käse an Kräutersauce Romanesco neue Bratkartoffeln extern Fr. 16.00	Karottencrèmesuppe * Carotten Buchweizenblätzchen Paprikajus Gemüse Cous Cous Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Dienstag</b>	Tomatencrèmesuppe * Schweinsbraten an Portojus Kürbisgemüse Krawätliteigwaren extern Fr. 16.00	Tomatencrèmesuppe * Steinpilzrisotto mit Parmesan Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Backerbsen * Schweinshaxe Thymiansauce Tomate Provencale Polenta extern Fr. 16.00	Bouillon mit Backerbsen * Gemüse Spätzlipfanne Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Donnerstag</b>	Kohlrabencrèmesuppe * Rindsgeschnetzeltes an Senfrahmsauce Karotten Nudeln extern Fr. 16.00	Kohlrabencrèmesuppe * Französisches Omlette an Gorgonzolasauce Blauer Kartoffelstock Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Freitag</b>	Oxtail * Paniertes Kabeljaufilet mit Mayonnaise Rahmspinat Pilawreis extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Quorngeschnetzeltes an Rahmsauce Tomatennudeln Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Samstag</b>	Gerstensuppe * Rippli und Speck Bohnen Salzkartoffeln extern Fr. 16.00	Gerstensuppe * Getreideburger mediteran an Salbeijus Spiralen Teigwaren Tagessalat extern Fr. 16.00
<b>Sonntag</b>	Bouillon mille fanti * Schweinssteak an Steinpilzsauce Rosenkohl mit Speck Kartoffelgratin (BW Wunsch) extern Fr. 18.00	Bouillon mille fanti * Penne an Käserahmsauce Tagessalat extern Fr. 16.00

### Chef's Choice

Vegetarischer Herbst- Pilztoast mit einer Rotweinbirne  
 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