

Menüplan vom 08. Juli bis 14. Juli 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 08.07.2024	Gemüsecremesuppe *** Marmorcake	Schweinsgeschnetzeltes an Senfsauce Ofenkartoffeln Broccoli mit Mandelblätter	Lauch- Erbsen Wähe Gemüsesalat Sauerrahmdip
Dienstag 09.07.2024	Bouillon mit Buchstaben *** Pfirsichschnitze	Trutengeschnetztes an Basilikumrahmsauce Spätzli Ofentomate	Spätzlipfanne mit Sommergemüse und gebratenen Tofuwürfeln
Mittwoch 10.07.2024	Blumenkohlcremesuppe *** Panna Cotta mit Himbeersauce	Grillplausch Heute bieten wir Ihnen eine tolle Fleisch*- und Vegi Auswahl vom Grill, betreut von unseren Küchenprofis. Dazu die passenden Beilagen und Saucen	
Donnerstag 11.07.2024	Kichererbsen-Kokossuppe *** Traubensalat	„Bami Goreng“ Gebratene Nudeln mit buntem Gemüse und Ei	Gemüserisotto mit gebratenem Halloumi
Freitag 12.07.2024	Weissweinsuppe *** Kirsch-Streuselkuchen	Pochiertes Lachsfilet (NO) Kräuterrahmsauce Pilaw Reis Gebackenes Gemüse	Spanische Omelette mit Gemüse und Kartoffeln Joghurtsauce
Samstag 13.07.2024	Basler Mehlsuppe *** Fruchtsalat mit Schnaps	Poulet-Cordon-bleu Ketchup Pommes Frites Erbsen und Rüebli	Gemüseschnitzel Ketchup Pommes Frites Erbsen und Rüebli
Sonntag 14.07.2024	Kartoffelsuppe mit Majoran *** Erdbeerquarktorte	Kalbsschulterbraten an Whiskysauce Breite Nudeln Butterbohnen	Quarkbraten Whiskysauce Pomme Duchesse Butterbohnen

Sofern nichts anders vermerkt ist, handelt es sich um CH Fleisch und Fisch.

* enthält Schweinefleisch.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt,

Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt.

Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft über Allergene.

Komplettes Menü für Gäste exklusive Getränk CHF 20.00

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Wochenhit auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr 031 560 68 25

