

MENUPLAN RESTAURANT BLUMENRAIN



MENU 1	Mo-Sa	So
TAGESTELLER	20.00	26.00
TAGESTELLER (kleine Portion)	18.00	24.00
MENU (Salat, Hauptgang, Dessert)	23.00	29.00
MENU kleine Portion (Salat, Hauptgang, Dessert)	21.00	27.00

MENU 2 (VEGI)	Mo-Sa	So
TAGESTELLER	17.00	19.00
TAGESTELLER (kleine Portion)	15.00	17.00
MENU (Salat, Hauptgang, Dessert)	20.00	23.00
MENU kleine Portion (Salat, Hauptgang, Dessert)	18.00	21.00

ÖFFNUNGSZEITEN

Unser Restaurant ist täglich von 10:00 - 17:00 Uhr geöffnet.



Zum Tagesteller servieren wir Ihnen gerne

Tagessuppe	4.00
Salatschale klein	3.00
Salatschale mittel	9.00
Salatteller gross	12.00
Dessert	3.00

Alternativen

Teigwaren Bolognese mit Reibkäse	20.00
Teigwaren Napoli mit Reibkäse	17.00

MONTAG
07. Oktober
Zucchettisuppe mit Feta
Bernerplatte mit Rippli und Speck
Stampfkartoffeln
Sauerkraut

Zucchettisuppe mit Feta
Panierte Champignons
Pommes frites
Kräutertomate

DIENSTAG
08. Oktober
Linzerörtli
Blumenkohlsuppe
Gebratene Maispoularde (FR)
an Rosmarinsauce
Couscous mit Kürbis
und Tomaten
Zwetschgensorbet

Linzerörtli
Blumenkohlsuppe
Gemüseteller mit Schupfnudeln **Morchelsauce**
Zwetschgensorbet

MITTWOCH
09. Oktober
Lauchcrèmesuppe
Rehgeschnetzelt
mit Steinpilz
Spätzli
gerösteter Butternusskürbis
Läckerlimousse

Lachcrèmesuppe
Quorngeschnetzelt
an Senfsauce
Kartoffelstock
Erbsen und Karotten
Läckerlimousse

DONNERSTAG
10. Oktober
Gemüsesuppe mit Oregano
Rindfleischvogel
an Rotweinsauce
Weissweinsrisotto
Mischgemüse
Mandel- Bienenstich Schnitte

Gemüsesuppe mit Oregano
Maiscrêpe gefüllt mit Gemüse
mit Avocado Salsa
Mandel-Bienenstich Schnitte

FREITAG
11. Oktober
Curry-Kokos-Suppe
Fischstäbli (FAO 61)
mit Tartarsauce
Salzkartoffeln
Kräutertomate
Vanille Éclair

Curry-Kokos-Suppe
Gebratener Gemüsereis
mit Tofu
Vanille Éclair

SAMSTAG
12. Oktober
Geflügelcrèmesuppe
Papet Vaudois mit Waadtländer Saucisson
Gebrannte Crème mit Crumble

Gemüsesuppe
Penne
mit Tomatenpesto
Artischocken, Auberginen
und Oliven
Gebrannte Crème mit Crumble

SONNTAG
13. Oktober
Consommé mit Einlage
Schweinsfilet im Teig
Teigwaren
Mischgemüse
Vermicelles mit Rahm

Zucchettisuppe
Spätzlipfanne
mit Gemüse und Pilzragout
Vermicelles mit Rahm

Wir verwenden Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden mit Herkunftsbezeichnung vermerkt.
Bei Fragen zu den Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne zur Verfügung.