

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.

MONTAG	Rucola-Crèmesuppe
31. März	Schweinsrahmschnitzel mit Pappardelle und Mischgemüse
	Stracciatellamousse
DIENSTAG	Tomatensuppe mit Basilikum
01. April	Pouletbrust an Kräuterbutter mit Pommes Frites Blumenkohl mit Petersilie
	Gemischtes Kompott
MITTWOCH	Gemüsesuppe mit Thymian
02. April	Schweinhalsbraten an Biersauce Polenta mit Salbei Erbsen und Kohlrabi
	Erdbeersorbet
DONNERSTAG	Bärlauchcrèmesuppe
03. April	Rindsgeschnetzeltes an einer Merlotsauce Gemüse-Ebly Rosenkohl mit Speck
	Zwetschgenkuchen
FREITAG	Linsensuppe
04. April	Pochierter Dorsch (FAO 27) an Safran-Dillsauce mit Bulgur Pilaw Sous-vide Fenchel
	Mokkacreme
SAMSTAG	Karotten-Curry-Suppe
05. April	Rindsfrikadellen auf Tomatensauce serviert mit Teigwaren und Bohnen
	Schokoladenmuffin
SONNTAG	Spargelcrèmesuppe
06. April	Kalbshohrücken an Kräuterjus Bratkartoffeln serviert mit Marktgemüse
	Caramelköpfl

Rucola-Crèmesuppe
Saisonal Spargelsrisotto mit Parmesan, Pistazien und frischem Bärlauch
Stracciatellamousse
Tomatensuppe mit Basilikum
Blumenkohl-Medaillon an Kräutersauce mit Bratkartoffeln und überbackenen Tomaten
Gemischtes Kompott
Gemüsesuppe mit Thymian
Orientalische Reissuppe mit Pilzen und Pak Choi serviert mit Ingwer und pochiertem Ei
Erdbeersorbet
Bärlauchcrèmesuppe
Klassische Spinat Lasagne mit einer feinen Bechamel und mit Parmesan überbacken
Zwetschgenkuchen
Linsensuppe
Pikantes Tofu Ragout an Paprikasauce mit Kartoffelstock und Karotten
Mokkacreme
Karotten-Curry-Suppe
Panierte Champignons mit Tartarsauce Country Cuts und Erbsen
Schokoladenmuffin
Spargelcrèmesuppe
Morchel-Risotto mit Onsen-Ei mit Parmesansplittern und Babyspinat und Kirschtomaten garniert
Caramelköpfl



Zum Tagesteller servieren wir Ihnen gerne	
Tagessuppe	4.00
Salatbuffet (à 100g)	2.80
Dessert	3.00

Alternativen	
Teigwaren Bolognese mit Reibkäse	20.00
Teigwaren Napoli mit Reibkäse	17.00

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt. angegeben.