## MENUPLAN RESTAURANT BLUMENRAIN

•		
BIIII	MENRAL	

	MENU 1	Mo-Sa	So	MENU 2 (VEGI)	Mo-Sa	So
	TAGESTELLER TAGESTELLER (kleine Portion) MENU (Salat, Hauptgang, Dessert) MENU kleine Portion (Salat, Hauptgang, Dessert) ************************************	20.00 18.00 23.00 21.00	26.00 24.00 29.00 27.00	TAGESTELLER TAGESTELLER (kleine Portion) MENU (Salat, Hauptgang, Dessert) MENU kleine Portion (Salat, Hauptgang, Dessert) ************************************	17.00 15.00 20.00 18.00	19.00 17.00 23.00 21.00
MONTAG	Lauchcrèmesuppe			Lauchcrèmesuppe		
12. Mai	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Bratkartoffeln zweifarbige Bohnen			Gebratene Reisnudeln mit Thai-Gemüse, Samosas und Frühlingsrollen		
	Schwedentörtli	*****	*****	Schwedentörtli	******	*****
DIENSTAG	Knoblauchsuppe			Knoblauchsuppe		
13. Mai	Gebratener Pouletschenkel an Rosmarinjus auf Bärlauch-Risotto Kräutertomate			Gebratene Sellerie-Piccata an Tomatenspaghetti und gedünsteten Zucchetti		
	Kokosküchlein	*****	*****	Kokosküchlein ************************************	*****	*****
MITTWOCH	Gemüsecrèmesuppe			Gemüsecrèmesuppe		
14. Mai	Kalbsblankett mit frischen Kräutern gebratene Schupfnudeln glasierte Karotten mit Petersilie			Vegetarische Capuns aus Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Gemüse		
	Griessköpfli mit Himbeersauce	*****	*****	Griessköpfli mit Himbeersauce	******	*****
DONNERSTAG	Schwarzwurzelsuppe mit Apfel			Schwarzwurzelsuppe mit Apfel		
15. Mai	Ungarisches Rindsgulasch			Tortelli gefüllt mit Spargel		
	mit grober Polenta und gedämpfter Fenchel saisonal gewürzt			auf Schnittlauchsauce garniert mit Parmesansplitter		
	Früchtekompott	*****	*****	Früchtekompott	******	*****
FREITAG	Borlotti-Bohnensuppe			Borlotti-Bohnensuppe		
16. Mai	Zanderknusperli mit Tartarsauce			Gemüsestrudel an Basilikumsauce		
	Wedges Kartoffeln Blattspinat			auf Peperonata Quinoa		
	Erdbeersorbet im Glas			Erdbeersorbet im Glas		
SAMSTAG	**************************************	*****	******	Brotsuppe mit Kümmel	******	******
17. Mai	Gebratener Schweinshalsbraten an Calvadossauce			Gebratene Quarkmedaillons an Orangensauce		
	Butter-Nudeln glasierte Randen			mit Kroketten und Mini Karotten		
	Vanillecornets			Vanillecornets		
CONNITAC	**************************************	*****	*****	*****************	******	*****
SONNTAG 18. Mai	Bouillon mit Einlage  Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahm Sauce			Gemüsesuppe  Gemüse Lasagne an feiner Béchamelsauce		
i O. IVIAI	serviert mit gebratener Rösti und Mischgemüse			mit Parmesan gratiniert auf Tomatencoulis		
	Caramelköpfli mit Rahm	*****	*****	Caramelköpfli mit Rahm	******	*****

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

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*



Tagessuppe	4.00
Salatbuffet (à 100g)	2.80
Dessert	3.00
**************	******
	*******
**************************************	20.00

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.