

# 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
Salatbuffet (à 100g)	2.80
Dessert	3.00

\*\*\*\*\*

## Alternativen

Teigwaren Bolognese mit Reibkäse	20.00
Teigwaren Napoli mit Reibkäse	17.00

\*\*\*\*\*

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MWST angegeben.

MONTAG 21. Juli	Linsensuppe mit Röstzwiebeln <b>Kaninchenragout (HUN) an Pilzsauce serviert mit Kartoffelstock und Karotten</b>
DIENSTAG 22. Juli	Straciatellamousse Parmesancremesuppe <b>Schweinssteak an Kräutersauce Pappardelle serviert mit Erbsen und Silberzwiebeln</b>
MITTWOCH 23. Juli	Aprikosenschnitte Gemüsesuppe <b>Gebratene Cipollata-Spiesse an Bratensauce mit Weissweinsrisotto und Grillgemüse</b>
DONNERSTAG 24. Juli	Melonensalat mit Blaubeeren Paprika-Sauerrahm-Suppe <b>Pouletgeschnetzeltes an Currysauce (Riz Casimir) mit Reis und Fruchtegarnitur</b>
FREITAG 25. Juli	Brombeermousse Fenchelsuppe mit Kokosmilch <b>Gebratenes Saiblingsfilet (ISL) an Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Brokkoli mit gerösteten Mandeln</b>
SAMSTAG 26. Juli	Schokoladenglacé im Glas Griesssuppe mit Lauch <b>Siedfleischsalat sommerlich garniert mit Rosmarin und Kartoffeln</b>
SONNTAG 27. Juli	Vanillecreme mit Crumbles Karottensuppe mit Orange <b>Maispoularde (FR) an Thymianjus Couscous und Ratatouille</b>

Linsensuppe mit Röstzwiebeln <b>Vegi-Burger im Bun mit Cheddar, Pilzen, Tomaten, Salat und Schnittlauchsauce serviert mit Rösti-Fries</b>
Straciatellamousse Parmesancremesuppe <b>Kichererbseneintopf an Currysauce mit Reis und Früchten</b>
Aprikosenschnitte Gemüsesuppe <b>Agnolotti (Teigtaschen) an Salbeibutter gefüllt mit Feigen-Pecorino und Gemüsestroh</b>
Melonensalat mit Blaubeeren Paprika-Sauerrahm-Suppe <b>Ofenkartoffel in der Folie gebacken serviert mit Schnittlauchquark und Grill-Gemüse</b>
Brombeermousse Fenchelsuppe mit Kokosmilch <b>Belegte Pizza mit Mozzarella, Tomatensauce und Gemüse</b>
Schokoladenglacé im Glas Griesssuppe mit Lauch <b>Randenfalafel mit Tomatensauce serviert mit Spaghetti und Brokkoli</b>
Vanillecreme mit Crumbles Karottensuppe mit Orange <b>Basilikum Risotto mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten</b>

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.