

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

MONTAG 01. Dezember	Passierte Gemüsesuppe		
	Französischer Klassiker Coq au vin mit Basmatireis und gedämpften Erbsen		
DIENSTAG 02. Dezember	Stracciatella Mousse		

DIENSTAG 02. Dezember	Karottensuppe mit Kokosmilch		
	Kalbsgeschnetzeltes an Rosmarinjus mit Shiitake-Pilzen Kartoffelstock und Brokkoliröschen		
MITTWOCH 03. Dezember	Schwarzwälder Kuchen		

MITTWOCH 03. Dezember	Zucchini-Knoblauch-Suppe		
	Geschmorter Rindsbraten mit Mascarpone Polenta und gratiniertem Fenchel		
DONNERSTAG 04. Dezember	Gebrannte Crème		

DONNERSTAG 04. Dezember	Pilzcrèmesuppe		
	Gebratenes Schweinssteak mit Kräuterbutter Rosmarin Bratkartoffeln und Rahmspinat		
FREITAG 05. Dezember	Gemischtes Kompott		

FREITAG 05. Dezember	Schwarze Bohnensuppe		
	Dorschrückenfilet (FAO 27) im Ei gebraten mit Weissweinsrisotto und farbigem Krautstielgemüse		
SAMSTAG 06. Dezember	Amaretti		

SAMSTAG 06. Dezember	Minestrone		
	Hackfleischkugeln an süss-sauer-Sauce chinesische Eiernudeln Wok-Gemüse		
SONNTAG 07. Dezember	Linzer Törtchen		

SONNTAG 07. Dezember	Kürbiscrèmesuppe		
	Kalbssaltimbocca an Merlotsauce Nudeln Rosenkohl mit Speck		
	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.			

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

	Passierte Gemüsesuppe		
	Gebackene Kürbis-Quiche mit winterlichem Salat und Kräuter Quark		
	Stracciatella Mousse		

	Karottensuppe mit Kokosmilch		
	Kichererbse Eintopf an Currysauce mit Reis und Früchte garnitur		
	Schwarzwälder Kuchen		

	Zucchini-Knoblauch-Suppe		
	Gebatene Gemüserösti mit Frühlingszwiebeln und Spiegelei		
	Gebrannte Crème		

	Pilzcrèmesuppe		
	Sojageschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce mit Pizokel und grünen Bohnen		
	Gemischtes Kompott		

	Schwarze Bohnensuppe		
	Gebackener Süsskartoffel- Gemüse-Strudel auf feiner Kräuter-Rahmsauce		
	Amaretti		

	Minestrone		
	Panierte Sellerie-Schnitzel mit Cocktail-Dip Bratkartoffeln Zucchettigemüse		
	Linzer Törtchen		

	Kürbiscrèmesuppe		
	Steinpilzrisotto mit confierten Tomaten garniert mit Parmesan Splittern und frischen Kräutern		
	Vermicelles mit Rahm		

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



Zum Tagesteller servieren wir Ihnen gerne	
Tagessuppe	4.00
Salatbuffet (à 100 g)	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.