

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
16. Februar

Haferflockensuppe
**Zürcher Geschnetzeltes
mit Rösti**
Broccoli garniert mit Mandelblättchen

DIENSTAG
17. Februar

Blanc-Manger mit Früchte Coulis

Borlottibohnensuppe mit Croûtons
Gebatene Trutenpiccata mit Tomatensauce
Spaghetti
Mischgemüsebeilage

MITTWOCH
18. Februar

Meringues mit Rahm

Gemüsecrèmesuppe
Gebatene Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Bratkartoffeln
und glasierte Karotten

DONNERSTAG
19. Februar

Aprikosenstreusel

Rote Linsensuppe
Riz Casimir (Poulet-Curry)
mit Früchtegarnitur
im Reising

FREITAG
20. Februar

Litschi Mousse

Fenchelcrèmesuppe
Gebatene Zanderfilets (RUS) an Limettensauce
mit Dill-Kartoffeln
und Lauchgemüse

SAMSTAG
21. Februar

Karottencake

Geröstete Griessuppe
Gebatenes Schweinsrahmschnitzel
mit Nudeln
Erbsen und Schwarzwurzeln

SONNTAG
22. Februar

Ananas Salat

Safrancrèmesuppe
Gebakener Kalbsschulterbraten an Portweinsauce
mit Kartoffelgratin
und Mischgemüse

Cheesecake mit Coulis

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

Haferflockensuppe
Gebatene Zucchini Brätlinge
mit Bratkartoffeln
und Lauchgratin

Blanc-Manger mit Früchte Coulis

Borlottibohnensuppe mit Croûtons
Gebakene Auberginen
gefüllt mit Bulgur und Gemüse
serviert mit Kräuterjoghurt-Dip

Meringues mit Rahm

Gemüsecrèmesuppe
Quornragout an Pfeffersauce
mit Tomatenpolenta
und Romanesco

Aprikosenstreusel

Rote Linsensuppe
Maispizza
mit Peperoni und Tomaten
mit Mozzarella überbacken

Litschi Mousse

Fenchelcrèmesuppe
Vegetarische Ravioli
an Sauce Provençale
mit Reibkäse serviert

Karottencake

Geröstete Griessuppe
Gyoza gefüllt mit Kohl, Karotten und Rettich
auf gebratenem Reis
serviert mit Ponzu-Sauce

Ananas Salat

Safrancrèmesuppe
Sojageschnetzeltes "Zürcher Art"
mit Nudeln
und Karotten

Cheesecake mit Coulis

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.