

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 | | | |
| 23. Februar | Basler Mehlsuppe Fasnächtliche Käse- und Zwiebelwähre mit grünem Blattsalat serviert | | |
| | Fasnachtsküechli | | |
| ***** | | | |
| DIENSTAG | | | |
| 24. Februar | Käsesuppe Gebratenes Schweinsschnitzel an Senfsauce serviert mit Nudeln und Erbsen-Karotten-Gemüse |  | |
| | Gemischtes Kompott | | |
| ***** | | | |
| MITTWOCH | | | |
| 25. Februar | Basler Kräutersuppe Älplermagronen mit Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus |  | |
| | Schenkeli | | |
| ***** | | | |
| DONNERSTAG | | | |
| 26. Februar | Lauchsuppe Emmentaler Lammragout (NZL) an Rosmarinsauce mit Couscous und Ratatouille | | |
| | Brownie | | |
| ***** | | | |
| FREITAG | | | |
| 27. Februar | Gemüsecrèmesuppe Schlemmerfilet (DE) mit Salzkartoffeln und Brokkoliröschen | | |
| | Kokos-Mango Schnitte | | |
| ***** | | | |
| SAMSTAG | | | |
| 28. Februar | Minestrone Chilli con Carne mit Mais, Kidneybohnen und Pilaw Reis | | |
| | Stracciatella Mousse | | |
| ***** | | | |
| SONNTAG | | | |
| 01. März | Rindsbouillon mit Einlage Kalbsragout nach Grossmutterart (Perlzwiebeln, Speck & Champignons) Spätzli und Mischgemüse |  | |
| | Passionsfruchtschnitte | | |
| ***** | | | |

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 |
| ***** | | | |
| Basler Mehlsuppe Kartoffelpuffer mit Schnittlauchquark serviert mit Apfelmus | | | |
| Fasnachtsküechli | | | |
| ***** | | | |
| Käsesuppe Gemüseteller mit pochiertem Ei und Kräuteröl serviert mit Fregola Sarda | | | |
| Gemischtes Kompott | | | |
| ***** | | | |
| Basler Kräutersuppe Palatschinken im Ofen gratiniert mit Frischkäse- und Spinatfüllung | | | |
| Schenkeli | | | |
| ***** | | | |
| Lauchsuppe Blätterteigpastetli an Rucolasauce gefüllt mit Gemüse und Brokkoli Beilage | | | |
| Brownie | | | |
| ***** | | | |
| Gemüsecrèmesuppe Im Ofen geschmorte Tomaten gefüllt mit Gemüse und Bulgur | | | |
| Kokos-Mango Schnitte | | | |
| ***** | | | |
| Minestrone Griessnocken an Rahmsauce mit gemischtem Gartengemüse | | | |
| Stracciatella Mousse | | | |
| ***** | | | |
| Karottensuppe Morchel-Risotto mit Cherrytomaten garniert mit Parmesansplittern | | | |
| Passionsfruchtschnitte | | | |
| ***** | | | |

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.