




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