

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.

MONTAG 06. April	Weissweinsuppe mit Gemüse Lammragout (IRL) an einer Rotweinsauce mit sämigem Kartoffelgratin und Flagolet Bohnen Osterflädli
DIENSTAG 07. April	Schwarzwurzelsuppe mit Kräutern Pouletschenkel mit Honig mariniert an einer süss-sauren Sauce dazu Basmatireis und Pak-Choi Vanilleglacé
MITTWOCH 08. April	Gemüsecrèmesuppe Tessinerbraten an Rosmarinjus verfeinert mit edler Madeirasauce mit Kartoffelkroketten und gedünstem Rahm-Lauch  Limettenmousse
DONNERSTAG 09. April	Spargelcrèmesuppe Zarte Kalbshaxe mit frischer Gremolata an dunklem Jus begleitet von cremiger Mascarpone Polenta und feinen Erbsen Tiroler Cake
FREITAG 10. April	Gerstensuppe Gebratenes Zanderfilet (RUS) an Dillsauce auf Weissweinrisotto dazu Rahmspinat Ananassalat mit Blaubeeren
SAMSTAG 11. April	Linsensuppe mit Balsamico Klassisches Käsefondue Heidelbeer Küchlein
SONNTAG 12. April	Topinamburcrèmesuppe Rindssauerbraten in Barolo geschmort serviert mit cremigem Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse Kirschen-Streusel Kuchen

Weissweinsuppe mit Gemüse Morchel Risotto mit Baby Spinat und Kirschtomaten serviert mit Parmesan Osterflädli
Schwarzwurzelsuppe mit Kräutern Kichererbsen-Peperoni-Ragout mit Tomatenspätzli dazu zweifarbige Bohnen Vanilleglacé
Gemüsecrèmesuppe Veganes Sojageschnetzeltes an einer Kräutersauce mit schwarzem Reis und Federkohlgemüse Limettenmousse
Spargelcrèmesuppe Vegi-Wurst mit Zwiebelsauce serviert mit Röstigalletten und Kräutertomaten Tiroler Cake
Gerstensuppe Gyoza Teigtaschen mit Gemüse gefüllt auf gebratenem Reis mit Ei und Sojasauce Ananassalat mit Blaubeeren
Linsensuppe mit Balsamico Spaghetti Napoli an aromatischer Tomatensauce mit geriebenem Parmesan Heidelbeer Küchlein
Topinamburcrèmesuppe Weisser und grüner Spargel an cremiger Sauce Hollandaise mit jungen Bratkartoffeln Kirschen-Streusel Kuchen



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

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.