

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 13. April	Champignonsuppe Gebratene Maispoularde (FRA) an Thymianjus mit Spinatgnocchi und Schwarzwurzelgratin Schwedentörtchen	
DIENSTAG 14. April	Frühlings Minestrone Schweinsgeschnetzeltes an brauner Sauce mit Kartoffelstock und glasierten Karotten Windbeutel	
MITTWOCH 15. April	Maissuppe Gebratene Bratwurst mit Bärlauch an rassigem Rotweinjus mit Teigwaren und gedämpften Bohnen Himbeersorbet	
DONNERSTAG 16. April	Bärlauchsuppe mit Sauerrahm Zartgeschmortes Rindsragout an einer glänzenden Thymiansauce mit cremiger Polenta und glasierten Randen Hausgemachte Linzer Törtli	
FREITAG 17. April	Grünerbsensuppe Gebratenes Saiblingfilet (FAO 21) an einer Safransauce mit Pilaw Reis und Gartengemüse Frischer Fruchtsalat	
SAMSTAG 18. April	Karottensuppe mit Liebstöckel Rindsfrikadelle an grüner Pfeffersauce mit Dauphine Kartoffeln und grünen Spargeln Erdbeermousse	
SONNTAG 19. April	Brunnenkressesuppe Kalbsnierstück an feiner Morchelsauce Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse Rhabarber-Streussel Kuchen	

Champignonsuppe Penne mit saisonalem Bärlauch-Pesto serviert mit Parmesan garniert mit Pinienkernen Schwedentörtchen
Spargelcrèmesuppe mit Croûtons Vegetarische Moussaka mit Linsen, Kartoffeln und Auberginen, gratiniert mit Feta-Käse Windbeutel
Maissuppe Spargeln im Blätterteigmantel mit Brie Käse gebacken garniert mit Kräutern Himbeersorbet
Bärlauchsuppe mit Sauerrahm Vegetarische Bowl mit Couscous, Gurken, Radiesschen und Feta an Honig-Limetten Dressing Hausgemachte Linzer Törtli
Grünerbsensuppe Agnolotti mit Bärlauch an Frischkäse-Sauce garniert mit Radiesli Frischer Fruchtsalat
Karottensuppe mit Liebstöckel Spätzlipfanne "Gartenfreude" mit viel Gemüse und Pilzen Erdbeermousse
Brunnenkressesuppe Blumenkohl-Quark Medaillon an Kokos-Zitronen-Sauce serviert mit Kartoffelgratin und Spinat Rhabarber-Streussel 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.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MWST angegeben.