

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.






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.

MONTAG 27. April	Lauchsuppe Gebratene Pouletbrust an Sataysauce Basmatireis Pak-Choi an Honigmarinade Spitzbueb	
DIENSTAG 28. April	Brotsuppe mit Kümmel Rindsgeschnetzeltes mit Tomaten und frischen Kräutern mit Kartoffelstock und Rosenkohl Rhabarbermousse	
MITTWOCH 29. April	Cremige Parmesansuppe Kalbspojarski an Kräutersauce mit Müscheli Tricolore und Spargelragout Apfelkuchen	
DONNERSTAG 30. April	Ratatouille-Crèmesuppe Lammfrikassee (IR) mediterran mit Tomaten und Oliven serviert mit Couscous und Bohnenragout Ananas-Salat mit frischer Minze	
FREITAG 01. Mai	Fenchelsuppe mit Apfel Fischvariation (NO) an Bärlauchsauce mit Wildreis und rassiger Peperonata Vanille Cornet	
SAMSTAG 02. Mai	Griesssuppe Spaghetti Carbonara mit Schinken, Speck und Parmesan mit Schnittlauch garniert Schokoladen-Töpfchen	
SONNTAG 03. Mai	Bärlauchsuppe Schweinsnierstückbraten mit Mascarpone-Polenta und saisonalem Gemüsebouquet Erdbeertörtchen	

Lauchsuppe Cannelloni an feiner Tomatensauce gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Käse gratiniert Spitzbueb
Brotsuppe mit Kümmel Gebackene Randen-Falafel mit Couscous-Minze Salat serviert mit Joghurt-Dip Rhabarbermousse
Cremige Parmesansuppe Gebratener Reis mit Peperoni, Weisskabis, Frühlingszwiebeln, Tofu und Ei Apfelkuchen
Ratatouille-Crèmesuppe Teigwaren-Auflauf mit saisonalem Gemüse gratiniert mit Bergkäse Ananas-Salat mit frischer Minze
Fenchelsuppe mit Apfel Frische weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln Vanille Cornet
Griesssuppe Erbsgeschnetzeltes mit Bärlauchsauce Bratkartoffeln Kräutertomate Schokoladen-Töpfchen
Bärlauchsuppe Spargelrisotto mit Parmesansplittern garniert mit Rucola Erdbeertörtchen

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.