

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
11. Mai

Lauchcrèmesuppe
**Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz
 Frühlings-Bratkartoffeln
 und zweifarbige Bohnen** 
 Zitronen Sorbet im Glas

Lauchcrèmesuppe
**Gebratene Reismudeln
 mit Thai-Gemüse
 Samosas und Frühlingsrollen**
 Zitronen Sorbet im Glas

DIENSTAG
12. Mai

Knoblauchsuppe
**Gebratener Pouletschenkel an Rosmarinjus
 auf saisonalem Bärlauch-Risotto
 serviert mit einer Kräutertomate**
 Kokosküchlein

Knoblauchsuppe
**Gebratene Sellerie-Piccata
 mit Tomatenspaghetti
 und gedünsteten Zucchetti**
 Kokosküchlein

MITTWOCH
13. Mai

Gemüsecrèmesuppe
**Kalbsblankett mit frischen Kräutern
 gebratene Schupfnudeln
 glasierte Karotten mit Petersilie**
 Schokoladenmousse

Gemüsecrèmesuppe
**Vegetarische Capuns aus Mangoldblättern
 gefüllt mit Spätzliteig
 und Gemüse**
 Schokoladenmousse

DONNERSTAG
14. Mai

Schwarzwurzelsuppe mit Apfel
**Ungarisches Rindsgulasch
 mit grober Polenta
 und gedämpftem Fenchel, saisonal gewürzt**
 Frische Erdbeeren


Schwarzwurzelsuppe mit Apfel
**Tortelli gefüllt mit Spargeln
 auf Schnittlauchsauce
 garniert mit Parmesansplittern**
 Frische Erdbeeren

FREITAG
15. Mai

Borlotti-Bohnensuppe
**Zanderknusperli mit Tartarsauce
 Wedges Kartoffeln
 Blattspinat**
 Vogelnestli

Borlotti-Bohnensuppe
**Mozzarella Sticks an Basilikumsauce
 auf Peperonata
 Quinoa**
 Vogelnestli

SAMSTAG
16. Mai

Brotsuppe mit Kümmel
**Gebratene Kalbsbratwurst an Calvadossauce
 mit Butternüdeli
 und glasierten Randen** 
 Beeren Cheesecake

Brotsuppe mit Kümmel
**Gebratene Quarkmedaillons an Orangensauce
 mit Kroketten
 und Mini Karotten**
 Beeren Cheesecake

SONNTAG
17. Mai

Bouillon mit Einlage
**Zürcher Geschnetzeltes an sämiger Champignonrahm-Sauce
 serviert mit gebratener Rösti
 und buntem Mischgemüse**
 Heidelbeerwähe

Gemüsesuppe
**Gemüse Lasagne an feiner Béchamelsauce
 mit Parmesan gratiniert
 auf fruchtigem Tomatencoulis**
 Heidelbeerwähe



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.