

# 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	Käsecremesuppe	
25. Mai	<b>Schweinsragout mit verschiedenen Pilzen Kartoffelstock und Butter-Bohnen</b>	
	Erdbeer-Rhabarberschnitte	
DIENSTAG	Gemüsesuppe mit Majoran	
26. Mai	<b>Cipollata-Spiess mit Speck an rassigem Jus mit Weisswein-Risotto und Kräuter-Tomate</b>	
	Aprikosenmousse	
MITTWOCH	Haferflockensuppe	
27. Mai	<b>Paniertes Pouletschnitzel mit Zitronenschnitz knusprige Pommes Frites Erbsen und Karotten</b>	
	Melonensalat mit Blaubeeren	
DONNERSTAG	Kräutercremesuppe	
28. Mai	<b>Wiener Kalbsrahmgulasch mit Tomaten-Polenta und Mischgemüse</b>	
	Kokosmakronen	
FREITAG	Lauchcremesuppe	
29. Mai	<b>Sautiertes Saiblingsfilet (IS) mit Sauce Hollandaise Dill-Kartoffeln und Broccoli garniert mit Mandelblättchen</b>	
	Mangosorbet	
SAMSTAG	Weissweinsuppe mit Croûtons	
30. Mai	<b>Hackfleischkugeln an Sweet &amp; Sour Sauce Basmati-Reis Zucchetti</b>	
	Marmorcake	
SONNTAG	Rindsbouillon mit Flädli	
31. Mai	<b>Schweinefilet mit Honig mariniert auf Portwein-Jus Kartoffelgratin und glasiertem Kohlrabi</b>	
	Schwedentörtchen	

Käsecremesuppe	
<b>Feine Spinat-Lasagne aus dem Ofen mit Sbrinz überbacken</b>	
Erdbeer-Rhabarberschnitte	
Gemüsesuppe mit Majoran	
<b>Panierte Champignons mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Rahm-Wirz</b>	
Aprikosenmousse	
Haferflockensuppe	
<b>Gebratene Pizokel mit Saisongemüse an sämiger Gorgonzolasauce</b>	
Melonensalat mit Blaubeeren	
Kräutercremesuppe	
<b>Spargeln im Blätterteig mit Brie serviert mit Kräuterdip und grünem Salat</b>	
Kokosmakronen	
Lauchcremesuppe	
<b>Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Avocado Salsa und Kidneybohnen-Salat</b>	
Mangosorbet	
Weissweinsuppe mit Croûtons	
<b>Walliser Rösti überbacken mit rezentem Raclettekäse und Tomaten</b>	
Marmorcake	
Gemüsesuppe	
<b>Saisonaler Gemüseteller mit schwarzem Reis und pochiertem Ei an Kräuteröl</b>	
Schwedentörtchen	



\*\*\*\*\*

## Zum Tagesteller servieren wir Ihnen gerne

Tagessuppe	4.00
Salatbuffet (à 100g)	2.80
Dessert	3.00

\*\*\*\*\*

## Alternativen

Teigwaren Bolognese mit Reibkäse	20.00
Teigwaren Napoli mit Reibkäse	17.00

\*\*\*\*\*

Wir verwenden Fleisch, Fisch und Brot 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.