

MENUPLAN RESTAURANT BLUMENRAIN



ÖFFNUNGSZEITEN
Unser Restaurant ist täglich von 10:00 - 17:00 Uhr geöffnet.

	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

MONTAG	Maissuppe		
10. August	Schweinsragout an Biersauce mit Ebly Brokkoli mit Nüssen garniert		
	Griessflammeri		

DIENSTAG	Brotsuppe mit Kümmel		
11. August	Poulet-Cordon bleu mit Zitronenschnitz Pommes Frites Erbsen und Karotten		
	Bananencake		

MITTWOCH	Gemüsesuppe		
12. August	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Süsskartoffelstock und grünen Bohnen		
	Panna Cotta mit Erdbeersauce		

DONNERSTAG	Kresssuppe		
13. August	Trutenpiccata mit Tomatensauce Spaghetti grilliertes Gemüse		
	Frische Aprikosen		

FREITAG	Gurkensuppe mit Dill		
14. August	Gebratene Forelle (IT) an Weissweinsauce mit Kapern Trockenreis und sämiges Lauchgemüse		
	Stracciatella Mousse		

SAMSTAG	Griesssuppe mit Ei		
15. August	Älplermagronen mit Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus		
	Zitronencake		

SONNTAG	Zucchettisuppe		
16. August	Kalbsnierstück an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Mischgemüse		
	Heidelbeerwähe		

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.

	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

	Maissuppe		
	Warmer Ziegenkäse auf Olivenbaguette mit verschiedenen Rohkostsalaten		
	Griessflammeri		

	Brotsuppe mit Kümmel		
	Tofuragout Provençale mit Teigwaren und sommerlicher Peperonata		
	Bananencake		

	Gemüsesuppe		
	Tessiner-Risotto mit Tomaten und Steinpilzen mit Parmesan garniert		
	Panna Cotta mit Erdbeersauce		

	Kresssuppe		
	Vegetarische Reispfanne mit Quorn und Sommergemüse		
	Frische Aprikosen		

	Gurkensuppe mit Dill		
	Panierte Champignons an Remouladensauce Country Cuts Kräutertomate		
	Stracciatella Mousse		

	Griesssuppe mit Ei		
	Spätzlipfanne mit Gemüsevariation serviert mit Reibkäse		
	Zitronencake		

	Zucchettisuppe		
	Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl mit Rucola garniert		
	Heidelbeerwähe		



Zum Tagesteller servieren wir Ihnen gerne	
Tagessuppe	4.00
Salatbuffet (à 100g)	2.80
Dessert	3.00
Tagessuppe als Hauptgang (serviert mit Brot)	7.00

Alternativen	
Teigwaren Bolognese mit Reibkäse	20.00
Teigwaren Napoli mit Reibkäse	17.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt. angegeben.