MENUPLAN RESTAURANT BLUMENRAIN

	MENU 1	Mo-Sa	So	MENU 2 (VEGI)	Mo-Sa	So
	TAGESTELLER	**20.00**	**26.00**	**TAGESTELLER**	**17.00**	**19.00**
	TAGESTELLER (kleine Portion)	**18.00**	**24.00**	**TAGESTELLER (kleine Portion)**	**15.00**	**17.00**
	MENU (Salat, Hauptgang, Dessert)	23.00	29.00	MENU (Salat, Hauptgang, Dessert)	20.00	23.00
	MENU kleine Portion (Salat, Hauptgang, Dessert)	21.00	27.00	MENU kleine Portion (Salat, Hauptgang, Dessert)	18.00	21.00
MONTAG 09. November	Karottencrèmesuppe mit Estragon **Speck, Rippli und Wienerli mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut** Spitzbueb			Karottencrèmesuppe mit Estragon **Gemüseschnitzel an Tomatencoulis dazu Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Kernen** Spitzbueb		
DIENSTAG 10. November	Meerrettichsuppe **Pouletschenkel an Erdnuss-Satay-Sauce mit gebratenem Reis und asiatischem Gemüse** Caramellköpfli			Meerrettichsuppe **Maispuffer mit mariniertem Ofengemüse und Avocado-Salsa** Caramellköpfli		
MITTWOCH 11. November	Broccolicrèmesuppe **Kalbsbratwurst an Rotweinschalotten mit Pommes Frites, Herbstgemüse und Kürbis** Cheesecake			Broccolicrèmesuppe **Spaghetti "Napoli" an Tomaten-Basilikumsauce mit geriebenem Sbrinz** Cheesecake		
DONNERSTAG 12. November	Käsesuppe **Schweins-Cordon-bleu mit Zitronenschnitz Rösti Kroketten und Erbsen-Kohlrabi-Gemüse** Ananas-Blaubeeren-Salat			Käsesuppe **Mascarpone-Risotto mit Trüffelaroma und gebratenen Waldpilzen an Kräuterbutter** Ananas-Blaubeeren-Salat		
FREITAG 13. November	Pastinakensuppe **Gebratenes Lachsforellenfilet (IT) an Dillrahmsauce mit Safranreis und Grilltomate** Pralinémousse			Pastinakensuppe **Polentaschnitte auf Peperonicrème dazu marinierte Tomaten und Mini-Patissons** Pralinémousse		
SAMSTAG 14. November	Hafercrèmesuppe **Maispoulardenbrust an Traubenjus mit Butter-Spätzli und Speck-Rosenkohl** Zwetschgen-Streuselkuchen			Hafercrèmesuppe **Sauerrahm-Tätschli auf cremigem Kürbis-Lauch-Gemüse umlegt mit Marroni** Zwetschgen-Streuselkuchen		
SONNTAG 15. November	Pilzcrèmesuppe **Kalbsrücken am Stück gebraten an feinem Jus Kartoffelgratin und Rotkraut mit Birne** Île flottante mit Zimtsauce			Pilzcrèmesuppe **Dreierlei Gemüse mit Ofenkartoffel und Kräuterquark** Île flottante mit Zimtsauce		

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.

BLUMENRAIN

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
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.