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 16. November	"Soledurner Wysüppli" **Aargauer Zwetschgenbraten an feinem Jus mit Mascarpone Polenta und sautierten Zucchetti mit Kräutern** Ovomaltinemousse			"Soledurner Wysüppli" **Vegetarische Knusper-Nuggets an süss-scharfer Sauce mit Reis und asatischem Gemüse** Ovomaltinemousse		
DIENSTAG 17. November	Bündner Gerstensuppe **Kalbsrahmagout an Kerbelsauce mit breiten Nudeln und Blattspinat** Engadiner Nusstörtli			Bündner Gerstensuppe **Kürbis Risotto mit Rosenkohl und Baumnusspesto** Engadiner Nusstörtli		
MITTWOCH 18. November	Tomatensuppe **Blut- und Leberwürste mit Zwiebelsauce mit Kartoffelstampf und Sauerkraut** Zitronencake			Tomatensuppe **Butterspätzli mit Apfelrotkraut, glasierten Marroni und gebratenen Champignons** Zitronencake		
DONNERSTAG 19. November	Grüne Basler Kräutersuppe **Rindsgoulasch an Burgundersauce mit Pilawreis und Rahmerbsen** Exotischer Fruchtsalat			Grüne Basler Kräutersuppe **Vegetarischer Gourmet Burger mit Country Cuts und Coleslaw Salat** Exotischer Fruchtsalat		
FREITAG 20. November	Marronicrèmesuppe **Gebratenes Lachsfilet (Zucht, NO) an Proseccosauce serviert mit Safranrisotto und grünen Bohnen** Pistazienküchlein			Marronicrèmesuppe **Gemüseravioli auf Wurzelgemüsestreifen an Erbsenschaum** Pistazienküchlein		
SAMSTAG 21. November	Pilzsuppe **Papet Vaudois Eintopf mit Kartoffeln, Lauch und Waadtländer Saucisson** Aargauer Rüeblitortenwürfel			Pilzsuppe **Mais-Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Peperoni und Champignons belegt** Aargauer Rüeblitortenwürfel		
SONNTAG 22. November	Schwyzer Käsesuppe **Rosa gebratenes Rindsfilet an Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Herbstgemüse** Vermicelles mit Meringues und Rahm			Schwyzer Käsesuppe **Bündner Spezialität "Capuns" Gefüllter Krautstiel mit Rahm und Käse überbacken** Vermicelles mit Meringues und Rahm		

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.