

Menüplan vom 21. Oktober bis 27. Oktober 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 21.10.2024	Kürbiscremesuppe *** Süssmostcreme	Rindsgeschnetzeltes an Traubensauce Nudeln Wurzelgemüse	Kartoffel-Rüeblikuchen auf Gemüsesalat Joghurt- Dipp
Dienstag 22.10.2024	Zwiebelsuppe *** Traubensalat	Fleischkäse-Cordon-Bleu* Ketchup Kroketten Pfälzer Rüebli	Penne an Linsenbolognese Parmesan
Mittwoch 23.10.2024	Haferflockensuppe mit Gemüsewürfeli *** Spitzbueb	Trutenbrust gefüllt mit Frischkäse Dörrpflaumensauce Lyoner Kartoffeln Rosenkohl	Maistätschli auf Randen-Kartoffelstampf
Donnerstag 24.10.2024	Bouillon mit Croutons *** Exotischer Fruchtsalat	Teigwarengratin mit buntem Gemüse und Käse überbacken	Kräuter Omeletten gefüllt mit Pilzragout
Freitag 25.10.2024	Tomatencremesuppe *** Appel-Pie	Pochiertes Doradenfilet (TR) an Kapernsauce Pilaw Reis zweifarbige Bohnen	Kürbis-Süsskartoffel Eintopf mit Sauerrahmsauce
Samstag 26.10.2024	Rosenkohlsuppe *** Birnenkompott	Saucisson* mit Senfdipp Schmelzkartoffeln Rahmlauch	Pizza funghi mit Tomatensauce, Mozzarella und Champingnons
Sonntag 27.10.2024	Basler Mehlsuppe *** Schwedentorte	Rindsentrecote Cafe de Paris Spinatnudeln herbstliches Mischgemüse	Steinpilzrisotto gebratene Tofuwürfel herbstliches Mischgemüse

Sofern nichts anders vermerkt ist, handelt es sich um CH Fleisch und Fisch.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt, Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt.

Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft über Allergene.

Komplettes Menü für Gäste exklusive Getränk CHF 20.00

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Wochenhit auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr 031 560 68 25

Wochenhit

Lauwarmer

Zwetschgenkuchen

mit oder ohne

Rahm

^{*} enthält Schweinefleisch.