

## Menuplan Restaurant

### Woche 38

16. September bis 22. September 2019

Datum	Menu 1 mit Tagessuppe oder Salat CHF 12.50 / CHF 10.50	Menu 2 mit Tagessuppe oder Salat	Vegi-Menu mit Tagessuppe oder Salat CHF 12.50 / CHF 10.50
<b>Montag</b> 16.09.	Hafercremesuppe mit Gemüse Trutenragout mit Senfsauce Risotto Butterbohnen mit Bohnenkraut	Cipollata-Spiess* mit Champignons und Speck Knoblauchjus mit Balsamico Bratkartoffeln mit Rosmarin Glasierte Rüebli	Hafercremesuppe mit Gemüse Quornragout mit Senfsauce Risotto Süssmais-Peperonigemüse
CHF 14.50			
<b>Dienstag</b> 17.09.	Garburesuppe Glasierte Schweinsrippchen Ketchup-Honig-Sauce Kartoffelstampf mit Peterli Smoky John Wayne Bohnen*	Sautiertes Doradenfilet Weissweinsauce mit Dill auf Safrantagliolini mit Gemüsespaghetti	Garburesuppe Marinierter frischer Ziger Ketchup-Honig-Sauce Kartoffelstampf mit Peterli Smoky John Wayne Bohnen
CHF 16.50			
<b>Mittwoch</b> 18.09.	Linsensuppe Hackbraten* Kräuterrahmsauce Nudeln Blumenkohl Grossmutterart	Ungarisches Rindsgulasch mit Paprika und Sauerrahm Polenta-Kroketten Glasierte Kohlrabi	Linsensuppe Getreidehackbraten Kräuterrahmsauce Nudeln Blumenkohl Grossmutterart
CHF 14.50			
<b>Donnerstag</b> 19.09.	Currycremesuppe Pouletgeschnetzeltes Süss-Sauer Basmatireis Broccoli mit Mandeln	Hot Dog Wienerli* im Hotdog-Bun Cocktailsauce Pommes Frites Cole-Slaw-Salat	Currycremesuppe Gemüseragout Süss-Sauer Basmatireis Broccoli mit Mandeln
CHF 15.50			
<b>Freitag</b> 20.09.	Hausmachersuppe Felchenknusperli (RU) Tatarensauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat	Cordonbleu* mit Schinken und Greyerzer Käse Country Cuts Tomate provenzalische Art	Hausmachersuppe Gebratener Knuspertofu Tatarensauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat
CHF 15.50			
<b>Samstag</b> 21.09.	Basler Mehlsuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzsauce Spätzli Butterbohnen mit Bohnenkraut	es het solange's het <b>Wochenteller</b>  Enchiladas mit Rindfleischfüllung	Basler Mehlsuppe Waldpilzragout mit Steinpilzen und Eierschwämmli Spätzli Butterbohnen mit Bohnenkraut
<b>Sonntag</b> 22.09.	Geflügelbouillon mit Backerbsen Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce Kartoffelgratin Rotkraut mit Marroni	Peperoni, Mais und Tomaten Cheddarkäse überbacken Guacamole und Sauerrahm CHF 15.50 mit Tagessuppe oder Salat	Geflügelbouillon mit Backerbsen Gebackener Camembert Zwiebelconfit Kartoffelgratin Rotkraut mit Marroni
CHF 14.50			

Änderungen Vorbehalten!

\* Enthält Schweinefleisch

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unserer Küche folgende allergene Stoffe verarbeitet werden: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide.