

Menüplan

19. Februar 2018 bis 25. Februar 2018

Montag

Basler Mehlsuppe

Hausgemachte Käse- und Zwiebelwähe

Meringues mit Rahm

Basler Mehlsuppe

Egliknusperli mit Remouladensauce
Pommes Frites und glasierte Rüebl

Meringues mit Rahm

Dienstag

Minestrone mit Teigwarenreis

Frittierte Eier mit Kräutersauce
Safranrisotto

Blattspinat mit Mandeln

Frische Mango mit Vanille

Minestrone mit Teigwarenreis

Pochierte Wolfsbarschröllchen
mit Kräutersauce

Safranrisotto und Blattspinat mit Mandeln

Frische Mango mit Vanille

Mittwoch

Blumenkohlsuppe

Hausgemachte Käse- und Zwiebelwähe

Holunderblütencreme

Blumenkohlsuppe

Sautierte Zanderstreifen
mit flüssiger Kräuterbutter
Nüdeli und frischer Romanesco

Holunderblütencreme

Donnerstag

Lauchsuppe

Asiatischer Glasnudeleintopf mit
Kokosmilch,
Sojasauce und Zitronengras

Blechkuchen

Lauchsuppe

Dorschfilet im Röstimantel
Dillsauce und tournierte Kartoffeln

Blechkuchen

Freitag

Parmesancremesuppe

Kartoffelstrudel mit Sesam
Feines Gemüse und Safransauce

Karamellköpfl

Parmesancremesuppe

Lachsfilet im Blätterteig
Feines Gemüse und Safransauce

Karamellköpfl

Am Samstag bleibt unser Restaurant geschlossen

Sonntag

Klare Gemüsesuppe mit Schnittlauch

Gebrautes St. Pierrefilet
mit Dörrtomaten und Kapern
Kartoffel-Kräuterplätzli und Peperoni

Sonntagsdessert

Vegetarisch

Tagesteller	CHF 23.00
Suppe/Jus incl.	CHF 25.00
Komplett	CHF 28.00

Menu

Tagesteller	CHF 25.00
Suppe/Jus incl.	CHF 27.00
Komplett	CHF 30.00