

Menüplan vom 23. März bis 29. März 2020



Restaurant

Wochentag	Leicht und Bekömmlich CHF 18.50 Sonn-/Feiertage CHF 23.00 ohne Suppe, Salat und Dessert	Genuss ohne Fleisch CHF 16.50 ohne Suppe, Salat und Dessert	Wochenhit CHF 17.50 ohne Suppe, Salat und Dessert	À la carte Angebot
Montag 23.03.20	Geröstete Griessuppe Geschmortes Rindsaftplätzli mit feinem Gemüse Kartoffelstock Gartenerbsen Berliner	Geröstete Griessuppe Linseneintopf mit feinem Gemüse Kartoffelstock Gartenerbsen Berliner	Geröstete Griessuppe Grüne Spargel-Rondellen im Orangenteig aus der Pasta-Manufaktur Bern mit leichter Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen Berliner	<p>Rosa gebratene Entenbrust Premium (FR) Orangensauce Pastinaken-Kartoffel-Stampf Geschmorter Endivien mit Baumnüssen CHF 27.50</p> <p>Sautiertes Lachsforellenfilet aus Rubigen mit Apfel-Calvadosauce Schwarze Bio-Oliven-Nudeln Rahmwirsing CHF 29.50</p>
Dienstag 24.03.20	Gemüsecremesuppe Schweinsragout mit Pfeffer-Boursin Sauce Müscheli Tricolore Mischgemüse Kiwiwürfel	Gemüsecremesuppe Tofu-Gemüseburger mit Pfeffer-Boursin Sauce Müscheli Tricolore Mischgemüse Kiwiwürfel	Gemüsecremesuppe Grüne Spargel-Rondellen im Orangenteig aus der Pasta-Manufaktur Bern mit leichter Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen Kiwiwürfel	
Mittwoch 25.03.20	Zucchetticremesuppe Poulet-Saltimbocca mit Marsala-Jus Safranrisotto Peperonata Vanilleflan mit Beerensauce	Zucchetticremesuppe Sellerie-Piccata mit Tomatensauce Safranrisotto Peperonata Vanilleflan mit Beerensauce	Zucchetticremesuppe Grüne Spargel-Rondellen im Orangenteig aus der Pasta-Manufaktur Bern mit leichter Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen Vanilleflan mit Beerensauce	
Donnerstag 26.03.20	Kichererbsensuppe Gebackener Fleischkäse* mit braunem Kalbsjus Bratkartoffeln Kohlrabi mit Schnittlauch Birnenkompott	Kichererbsensuppe Gebackene Brie-Spitzen mit Pflaume-Preiselbeer-Chutney Bratkartoffeln Kohlrabi mit Schnittlauch Birnenkompott	Kichererbsensuppe Grüne Spargel-Rondellen im Orangenteig aus der Pasta-Manufaktur Bern mit leichter Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen Birnenkompott	
Freitag 27.03.20	Gemüsebouillon mit Käsecroutons Pochiertes Fischragout mit Hollandaise Lachs, Kabeljau (NO), Seelachs (IS) Gemüsereis Grüne Spargeln Dessert-Variation	Gemüsebouillon mit Käsecroutons Poschiertes Ei mit Sauce Hollandaise Gemüsereis Grüne Spargeln Dessert-Variation	Gemüsebouillon mit Käsecroutons Grüne Spargel-Rondellen im Orangenteig aus der Pasta-Manufaktur Bern mit leichter Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen Dessert-Variation	
Samstag 28.03.20	Spinatcremesuppe Ghackets und Hörnli mit Rindshackfleisch Reibkäse Apfelmues Frischer Fruchtsalat	Spinatcremesuppe Hörnli mit Quornbolognese Reibkäse Apfelmues Frischer Fruchtsalat	Spinatcremesuppe Grüne Spargel-Rondellen im Orangenteig aus der Pasta-Manufaktur Bern mit leichter Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen Frischer Fruchtsalat	
Sonntag 29.03.20	Spargelcremesuppe Roastbeef mit Balsamicosauce Kartoffelkroketten Brokkoli Mangomousse mit Passionsfrucht	Spargelcremesuppe Quarkbraten mit Balsamicosauce Kartoffelkroketten Brokkoli Mangomousse mit Passionsfrucht	Spargelcremesuppe Grüne Spargel-Rondellen im Orangenteig aus der Pasta-Manufaktur Bern mit leichter Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen Mangomousse mit Passionsfrucht	

Sofern nichts anders vermerkt ist, handelt es sich um CH Fleisch. Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt. * enthält Schweinefleisch. Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft über Allergene.