

## Montag, 26.03.18

### **Tagessuppe**

Karottensuppe

### **Fleisch**

Rindsragout mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und glacierten Karotten

### **Fisch**

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitronengrassauce, Duftreis und Pak Choi

### **Vegetarisch**

Risotto mit grünem Spargel und Tomaten

### **Tagesdessert**

Rhabarberkompott mit Vanillesauce

## Dienstag, 27.03.2018

### **Tagessuppe**

Spargelsuppe

### **Fleisch**

Kalbsadrio mit Rahmsauce, Nüdeli und glaciertem Kohlrabi

### **Fisch**

Paella mit Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse und Reis

### **Vegetarisch**

Gemüseteller mit pochiertem Ei, Salzkartoffeln und Hollandaise

### **Tagesdessert**

Himbeerpatisserie

## Mittwoch, 28.03.2018

### **Tagessuppe**

Erbsensuppe

### **Fleisch**

Gebratene Pouletbrust mit Marsalajus, Polenta und cremigen Schwarzwurzeln

### **Fisch**

Seezungen-Lachs-Rolle mit Safransauce, Petersilien-Blinis und Randen

### **Vegetarisch**

Quarksteak mit Koriandersauce, Couscous und Peperonata

### **Tagesdessert**

Moccacreme

## Donnerstag, 29.03.18

### **Tagessuppe**

Spinatcremesuppe

### **Fleisch**

Paniertes Schweineschnitzel mit Ketchup, Zitronenschnitz, Pommes frites und Erbsengemüse

### **Fisch**

Gebratenes Zanderfilet mit Kerbelsauce, Griessnocken und zweierlei Sellerie

### **Vegetarisch**

Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt dazu Käsesauce, Gemüsestreifen und frische Kräuter

### **Tagesdessert**

Früchtetörtchen

Karfreitag, 30.03.18

## Restaurant geschlossen

Wochensaft

Karotten-Ananas-Saft



Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest .

Grosser Osterbrunch am Ostermontag

**2.April 2018**

CHF 40,- p.P.

Inklusiv Prosecco, Mineral, Fruchtsaft und Kaffee.

Um Reservierung wird gebeten.



Dienstag, 03.04.2018

**Tagessuppe**

Mit Käse und Brot gratinierte Zwiebelsuppe

**Fleisch**

Im Ofen mit Kräutern gebackenes Lammgigot mit seiner Jus, Bramata und grünen Bohnen

**Fisch**

Im Briocheteig gebackenes Lachsfilet mit Martinisauce und Gemüse garnitur

**Vegetarisch**

Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt dazu Bärlauchsauce, Salzmandeln und Reibkäse

**Tagessdessert**

Kokos-Quark-Creme mit Mangosauce

Mittwoch, 04.04.2018

**Tagessuppe**

Currycremesuppe

**Fleisch**

Im Ofen gebackener Pouletschenkel mit Rosmarinsauce, Frühlingskartoffeln und cremige Krautstiele

**Fisch**

Gebratenes Forellenfilet mit Kräutersauce, Pilaw-Reis und konfierten Tomaten

**Vegetarisch**

Garnierte Wähe mit Blattspinat, Cherrytomaten und Mandeln dazu Sauerrahmdip

### **Tagesdessert**

Garnierter Windbeutel mit Vanillecreme

Donnerstag, 05.04.18

### **Tagessuppe**

Karottencremesuppe

### **Fleisch**

Frisch gebackene Wurstweggen (Schwein) mit Kräuter-Quark-Dip und gemischten, angemachten Salaten

### **Fisch**

Spaghetti mit Miesmuscheln, Petersilie, Gemüsestreifen, Weissweinsauce und Reibkäse

### **Vegetarisch**

Kartoffelgnocchi Gorgonzolasauce mit gerösteten Baumnüssen und Gemüsestreifen

### **Tagesdessert**

Garniertes weisses Schokoladenmousse mit Erdbeersauce

Freitag, 06.04.18

### **Tagessuppe**

Gelberbsensuppe

### **Fleisch**

Gebratenes Rindssteak mit Jus, Röstzwiebeln, Schnittlauch, Käsespätzle und glacierten Karotten

### **Fisch**

Paniertes Schollenfilet mit Zitronen-Mayonnaise, Salzkartoffeln und Blattspinat

## **Vegetarisch**

„Paella Verdura“ die berühmte spanische Reispfanne einmal ganz vegetarisch

## **Tagesdessert**

Kaiserschmarren mit warmem Brombeerkompott

## **Wochensaft**

Sortenreiner Rubinette-Apfelsaft aus Baselbieter Obst von der  
Mostpresse Brunner aus Muttenz