

Montag, 15.10.2018

Tagessuppe

Kalbfleischcremesuppe

Fleisch

Schweinsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Rösti und Rosenkohl

Fisch

Gedämpfte Seezungen (GAM)-Petersilien-Rolle Weissweinsauce, Nüdeli und Artischocken-Zucchetti-Gemüse

Vegetarisch

Vegetarisches Stroganoff mit Quorn(Pilzprodukt), Essiggurkenstreifen, Peperoni, Champignons dazu Reis

Tagesdessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Dienstag, 16.10.2018

Tagessuppe

Getreidecremesuppe

Fleisch

Gegrilltes neuseeländisches Lammnierstück mit Kräuter-Jus, Pilaw-Reis und grünen Bohnen

Fisch

Norwegisches Lachsfilet im Blätterteig gebacken mit Pastissauce und Gemüse garnitur

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Rucolasauce

Tagesdessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mittwoch, 17.10.2018

Tagessuppe

Kürbiscremesuppe

Fleisch

Hackbraten (Rindfleisch) mit Jus Kartoffelstock und glacierten Karotten

Fisch

Pikantes rotes Curry mit Riesengarnelen (VN), Gemüse und Duftreis

Vegetarisch

Wähe mit Broccoli, Baumnüssen und Gorgonzola dazu Sauerrahmdip

Tagesdessert

Russischer Zupfkuchen

Donnerstag, 18.10.2018

Tagessuppe

Gemüsecremesuppe

Fleisch

Im Ofen gebackener Pouletschenkel mit Rosmarinsauce, Polenta und Zucchettigemüse

Fisch

Gebratenes Forellenfilet (l) mit Zitronensauce, Savoyarde-Kartoffeln und Fenchel

Vegetarisch

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse, gerösteten Erdnüssen und Sojasauce

Tagesdessert

Vanillecreme mit Schokoladensauce

Freitag, 19.10.2018

Tagessuppe

Karottencremesuppe

Fleisch

Kalbsbrättekügel mit Pilzrahmsauce im Blätterteig-Pastetli dazu Erbsen und Karotten

Fisch

Gedämpftes Seelachsfilet mit Weissweinsauce, Safranrisotto und Blattspinat

Vegetarisch

Gebackener Brie mit gemischtem Salatteller und Preiselbeeren

Tagessdessert

Kirschwähe mit Zimtsauce

Wochensaft

Randen-Apfel-Zitronen-Saft

Auf Wunsch mit 4cl Wodka

+8 CHF

Montag, 22.10.2018

Tagessuppe

Gelberbsenpüreesuppe

Fleisch

„Chili con carne“ Eintopf mit Rinds- und Schweinehackfleisch, Bohnen, Mais und Peperoni dazu Wildreismischung

Fisch

Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Weissweinsauce und Belugalinsen-Gemüse mit Balsamico

Vegetarisch

Kürbiswähe mit gerösteten Kürbiskernen und Kräuter-Sauerrahm-Dip dazu angemachte Salate

Tagesdessert

Hausgemachter Beggeschmutz

Dienstag, 23.10.2018

Tagessuppe

Steinpilzcremesuppe

Fleisch

Mit Lammhackfleisch (NZ) und Feta gefüllte Zucchini dazu Tomatensauce und Couscous

Fisch

Welsfilet (NL) in Sesam-Chili-Panade gebraten mit Koriandersauce, Glasnudeln und asiatischem Gemüse

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern

Tagesdessert

Mostcreme vom Baselbieter Most

Mittwoch, 24.10.2018

Tagessuppe

Blumenkohlsuppe

Fleisch

Kalbsadrio mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Kürbisgemüse

Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) mit Limettensauce, Blinis und Schmorgurken

Vegetarisch

Kichererbsensteak mit Sesamsauce, Duftreis und Lauchgemüse

Tagesdessert

Mandarinenpatisserie

Donnerstag, 25.10.2018

Tagessuppe

Geflügelbouillon mit Fideli

Fleisch

Gebratene Pouletbrust mit Cognacsauce dazu Risotto mit Cicorino Rosso, Baumnüssen und Birnen

Fisch

Pochierte Seezungen-Safran-Rolle (GAM) mit Petersiliensauce, Griessnocken und glaciertem Randen

Vegetarisch

Griess-Schnitte gratiniert mit Pilzen und Käse dazu Kräuter-Rahm-Sauce

Tagesdessert

Caramelköppli

Freitag, 26.10.2018

Tagessuppe

Cremesuppe vom Basler Ruchbrot

Fleisch

Pikante Currywurst mit Curry-Ketchup-Sauce und Pommes frites

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet (IT) mit Dill-Senf-Sauce, Salzkartoffeln und Ofentomaten

Vegetarisch

Gebratener, marinierter Tofu mit pikanter Tomatensauce und Gemüse-Quinoa

Tagesdessert

Vermicelles

Wochensaft

Quittenmost aus Baselbieter Quitten von der Mostpresse Brunner in Muttenz

Montag, 29.10.2018

Tagessuppe

Gemüsebouillon mit Buchstabennudeln

Fleisch

Piccata vom Truthahn (EU) mit Tomatensauce, Spaghetti und Zucchettigemüse

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet (I) mit Kumquatsauce, Salzkartoffeln und geschmortem Brüssler

Vegetarisch

Steak von roten Bohnen mit pikanter Tomatensauce, Bramata und zweierlei Sellerie

Tagesdessert

Studentenschnitte

Dienstag, 30.10.2018

Tagessuppe

Blumenkohlsuppe

Fleisch

Gegrillte Pouletbrust mit Jus, Kräuterbutter, Nüdeli und Gemüse garnitur

Fisch

Mit Pastis flambierte Riesencrevetten (VN) in ihrer Sauce dazu Duftreis mit Rosinen,
Zucchetti und rote Peperoni

Vegetarisch

Auberginenwähe mit getrockneten Tomaten, Käse, Cashewnüssen und Sauerrahmdip garniert
mit angemachten Salaten

Tagesdessert

Zitronencake

Mittwoch, 31.10.2018

Tagessuppe

Gelberbsenpüreesuppe

Fleisch

Geschmorte Schweinehaxen mit Rotweinsauce, Bratkartoffeln und grüne Bohnen mit Speck
und Zwiebeln

Fisch

Gebratenes Welsfilet (NL) mit Petersiliensauce, Blinis und cremigen Schwarzwurzeln

Vegetarisch

Gebratene Serviettenkloss-Scheiben mit cremigen Pilzragout, Gemüsestreifen und frischen
Kräutern

Tagesdessert

Gebrannte Creme

Donnerstag, 01.11.2018

Tagessuppe

Grünkernsuppe

Fleisch

Lasagne mit Rindfleisch dazu Basilikumsauce

Fisch

Lachsfilet (NO) im Strudelteig gebacken mit Safransauce und Gemüsebett

Vegetarisch

Spinatspätzle mit Tomatenwürfeln und Käse dazu Rahmsauce

Tagesdessert

Apfel-Streusel-Kuchen

Freitag, 02.11.2018

Tagessuppe

Pilzcremesuppe

Fleisch

Gebratenes Rindsrückensteak „Badischer Art“ mit Jus, Röstzwiebeln, Käsespätzle und glacierten Karotten mit frischen Kräutern

Fisch

Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Weissweinsauce, Safranrisotto und Broccoli mit Mandeln

Vegetarisch

Gemüseteller mit Hollandaise und Salzkartoffeln

Tagesdessert

Zitronenmousse

Wochensaft

Birnenmost aus Baselbieter Birnen von der Mostpresse Brunner