



Restaurant Park Menüplan vom 05. November bis 11. November 2018

	Tagesmenu	Fleischloses Menu	Preise
Montag 05. November	Eierschwämmli- oder Salat Schweinsgeschnetzeltes Fitness Farbige Müscheli Krautstiel mit Kräutern Dessert	Eierschwämmli- oder Salat Tofuschnitzel in der Eihülle gebraten mit Ingwersauce Farbige Müscheli Krautstiel mit Kräutern Dessert	Fr. 14.50
Dienstag 06. November	Geröstete Haferflockensuppe mit Gemüse oder Salat Rindsragout mit Balsamico Kartoffel-Getreidemedallions Ofentomate mit Oregano Dessert	Geröstete Haferflockensuppe mit Gemüse oder Salat Verlorene Eier auf Blattspinatbeet mit Weissweinsauce Gebratene Kartoffelscheiben mit Majoran Dessert	Fr. 14.50
Mittwoch 07. November	Gemüsecremesuppe oder Salat Schinkensteak mit rosa Pfeffersauce Makkaroni Überbackener Blumenkohl Dessert	Gemüsecremesuppe oder Salat Gefüllte Zucchini auf Tomatensauce Makkaroni Überbackener Blumenkohl Dessert	Fr. 14.50
Donnerstag 08. November	Ratatouillesuppe oder Salat Poulet im Ofen gebacken Rosmarinjus Pommes frites Rote und gelbe Pfälzerkarotten Dessert	Ratatouillesuppe oder Salat Spanische Tortilla (Kartoffeln, Gemüse, Ei, Kräuter) Sauerrahm-Kräuterdip Dessert	Fr. 14.50
Freitag 09. November	Gurkencremesuppe mit Dill oder Salat Kalbshackbällchen mit roter Currysauce Korianderreis Blattspinat mit Pinien Dessert	Gurkencremesuppe mit Dill oder Salat Gebratenes Saiblingsfilet (ISL) mit Safransauce Pilavreis Blattspinat mit Pinien Dessert	Fr. 14.50
Samstag 10. November	Basler Mehlsuppe oder Salat Speck mit Senf Dampfkartoffeln mit Schnittlauch Sauerkraut Dessert	Basler Mehlsuppe oder Salat Kürbisravioli auf Gemüsestreifenbeet Baumnusssauce Dessert	Fr. 14.50
Sonntag 11. November	Klare Rotkohlsuppe mit Maroniflädli oder Jus Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeeren und Pilzen Haselnusspätzle Gemüse garnitur Saisonaler Blattsalat Dessert	Klare Rotkohlsuppe mit Maroniflädli oder Jus Gemüseschnitzel mit Karottensauce Spätzle Gemüse garnitur Saisonaler Blattsalat Dessert	Fr. 22.00