

Menuplan Restaurant Birsfelderhof

Alle Menus inkl. Suppe | Reservationen: 061 319 88 77 | Derzeitige Öffnungszeit: Montag bis Sonntag: 09:00Uhr bis 17:00 Uhr

	Vorspeise	Menu 1	Menu 2	Menu 3	Wochenhit
Montag 11.10.21	Petersilienschaumsuppe	Schweinsragout Pommery-Senfsauce Butternüdeli, Herbstgemüse 15.-	Falafelbällchen auf Ofengemüse Kräuterdip 15.-	Randenrisotto Siedfleischwürfel Meerrettichschaum 18.-	Hausgemachte Pouletknusperli Cocktailsauce Grüner Kopfsalat, Pommes frites 22.-
Dienstag 12.10.21	Tomatencremesuppe	Kalbs-Cipollata Spiessli Salbeijus Weissweinsrisotto, Butterkohl 15.-	Maispizza mit Tomatensauce Mozzarella, gegrillten Zucchini, Auberginen und Paprika 15.-	Schupfnudeln Mit Sauerkraut und Speck 18.-	Hausgemachte Pouletknusperli Cocktailsauce Grüner Kopfsalat, Pommes frites 22.-
Mittwoch 13.10.21	Pastinakencremesuppe	Schweins Cordon bleu Zitronenschnitz Pommes frites, Blumenkohl 15.-	Basilikumrisotto Mit confierten Cherrytomaten Parmesan Crumble 15.-	Rigatoni mit Peperonisauce Oliven, Artischocken, Manchego Käse 18.-	Hausgemachte Pouletknusperli Cocktailsauce Grüner Kopfsalat, Pommes frites 22.-
Donnerstag 14.10.21	Kartoffellauchcremesuppe	Lammragout Emmentaler Art Hausgemachte Spätzli Ratatouille 15.-	Kartoffel-Gnocchi Eierschwämmli Bundzwiebeln 15.-	Saccottini mit Tomaten Mozzarella Zwiebelschaum Gedünsteter junger Blattspinat 18.-	Hausgemachte Pouletknusperli Cocktailsauce Grüner Kopfsalat, Pommes frites 22.-
Freitag 15.10.21	Gemüsecremesuppe	Lachsfilet (Norwegen) Kapernsauce Dillkartoffeln, Gurkengemüse 15.-	Flammkuchen mit Creme fraiche Kirschtomaten, Bundzwiebeln, Peperoncini 15.-	Fusilli all' Amatriciana Tomaten, Speck Zwiebeln und Rahm 18.-	Hausgemachte Pouletknusperli Cocktailsauce Grüner Kopfsalat, Pommes frites 22.-
Samstag 16.10.21	Kürbissuppe	Riz Casimir mit Pouletfleisch Cocktailfrüchten Rahm und Herzkirsche 15.-	Hüttenkäse-Brottätschli Grillgemüse Kräutersauerrahmsauce 15.-	Teigwarengratin Mit gekochtem Schinken Gemüwestreifen und Käse 18.-	Hausgemachte Pouletknusperli Cocktailsauce Grüner Kopfsalat, Pommes frites 22.-
Sonntag 17.10.21	Geflügelconsomme mit Eierstich Gemischter Salat	Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus Kartoffelgratin Gebrautene Zucchettiwürfel 24.-	Frittierter Broccoli Curry-Teigmantel Schwarzkümmel-Ahornsirup Joghurt 20.-	Hirschfilet mit Wacholdersauce Butterspätzli, Speckrosenkohl Birnen mit Preiselbeeren 22.-	Hausgemachte Pouletknusperli Cocktailsauce Grüner Kopfsalat, Pommes frites 22.-

Poulet, Schwein, Kalb und Rind stammen aus der Schweiz; Lamm = NZ / Truthahn und Kaninchen = CH – soweit nicht anders vermerkt
Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Menüänderungen vorbehalten. Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an das Personal