

# 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 18.10.21	Schwarzwurzelsuppe	<b>Poulet Piccata</b> Marsalasauc Tomatenspaghetti 16.-	<b>Risotto mit Eierschwämmli</b> Kürbiswürfel aus dem Ofen 15.-	<b>Penne Mezze Tricolore</b> Pikante Peperonisauc Rohschinkenstreifen 18.-	<b>Gebratene Kalbsleber</b> Madeirasauce mit Zwiebeln & Peterli Butterrösti, grüne Bohnen 24.-
Dienstag 19.10.21	Bundzwiebelcremesuppe	<b>Schweinsbratwurst</b> Zwiebelsauc gebratene Kartoffelwürfel, grüne Bohnen 16.-	<b>Äplermagronen mit Kartoffeln</b> Greyerzer und Röstzwiebeln Apfelmus 15.-	<b>Radicchio-Polenta</b> Geschmorte Ochsenbäckli Lorbeerjus 18.-	<b>Gebratene Kalbsleber</b> Madeirasauce mit Zwiebeln & Peterli Butterrösti, grüne Bohnen 24.-
Mittwoch 20.10.21	Maronisuppe	<b>Rindsragout Burgunder Art</b> Butterspätzli Rotkraut 16.-	<b>Conchiglie mit Gorgonzolasauce</b> Baumnüsse, Birnenspalten 15.-	<b>Thai-Curry mit Poulet</b> Basmatireis, Asiagemüse Erdnüssen, Koriander 18.-	<b>Gebratene Kalbsleber</b> Madeirasauce mit Zwiebeln & Peterli Butterrösti, grüne Bohnen 24.-
Donnerstag 21.10.21	Gemüsecremesuppe	<b>Schweinschaxen</b> Kümmel-Biersauc Kartoffelstampf, Sauerkraut 16.-	<b>Röstitaschen mit Frischkäse gefüllt</b> Peperonisauc gebratene Zucchetti 15.-	<b>Casarecce mit Tomatensauc</b> Lardo di Colonato ( <i>Ital Speck</i> ) junger Spinat 18.-	<b>Gebratene Kalbsleber</b> Madeirasauce mit Zwiebeln & Peterli Butterrösti, grüne Bohnen 24.-
Freitag 22.10.21	Berner Märitsuppe	<b>Gebratener Petersfisch (<i>Neuseeland</i>)</b> Pernodsauc Salzkartoffeln, glasierter Lauch 16.-	<b>Gemüsestrudel</b> Süsskartoffelstampf mit Cajun Creme fraiche 15.-	<b>Speck-Semmelknödel</b> Pilzescuc, frische Petersilie 18.-	<b>Gebratene Kalbsleber</b> Madeirasauce mit Zwiebeln & Peterli Butterrösti, grüne Bohnen 24.-
Samstag 23.10.21	Kräuterschaumsuppe	<b>Spinatlasagne mit Tomatensauc</b> 16.-	<b>Gebackene Champignons</b> Tartarsauc Ebly mit Gemüse, Senfkohl 15.-	<b>Rindfleischburger im Brioche</b> Tomaten, Salat, Essiggurken und Zwiebeln Pommes frites 18.-	<b>Gebratene Kalbsleber</b> Madeirasauce mit Zwiebeln & Peterli Butterrösti, grüne Bohnen 24.-
Sonntag 24.10.21	Safranschaumsuppe Gemischter Salat	<b>Schweinsfilet mit Steinpilzsauc</b> Pappardelle Blumenkohl nach polnischer Art 24.-	<b>Käsewähe mit Kürbis Pickles</b> Eingelegte rote Zwiebeln 20.-	<b>Tagliolini mit Krustentiersauc</b> Rauchlachstreifen ( <i>Norwegen</i> ) Bundzwiebeln & Cherrytomaten 22.-	<b>Gebratene Kalbsleber</b> Madeirasauce mit Zwiebeln & Peterli Butterrösti, grüne Bohnen 24.-

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