

Menuplan Restaurant Birsfelderhof

Alle Menus inkl. Suppe | Reservationen: 061 319 88 77

Menu 1

Menu 2

Menu 3

Montag 16.11.20	Randensuppe	Fleischbällchen Cognac-Rahmsauce Spiralen <i>(Teigwaren)</i> Broccoli	Steinpilz-Risotto marinierter Rucola karamellierte Quittenwürfel	Kartoffelgnocchi gebratene Kürbiswürfel Eierschwämmli a la creme
Dienstag 17.11.20	Maronisuppe	Wildschweinpeffer <i>(Europa)</i> Preiselbeeren, Silberzwiebeln und Croutons Schupfnudeln mit Haselnuss Speckrosenkohl	Äplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus	Spaghettini mit Anchovis Peperoncini, Knoblauch und Knoblauchbrösel
Mittwoch 18.11.20	Gelbe Erbsensuppe	Riz Casimir <i>(Schwein)</i> gebackene Banane im Kokosmantel Ananas & Pfirsich	Penne* Cinque Pi Tomaten-Rahm-Sauce Petersilie & Schwarzer Pfeffer Parmesan	Gratinierte Spätzli Zwiebeln und Speck
Donnerstag 19.11.20	Thurgauer Mostsuppe	Hackbraten vom Grauwiler Peperoni Sauce Kartoffelstampf Wirsinggemüse	Kürbis Flammkuchen Creme fraiche rote Zwiebeln Quittenkompott	Randen-Risotto Meerrettichschaum karamellierte Apfelwürfel
Freitag 20.11.20	Steckrübensuppe	Zanderfilet <i>(Russland)</i> Weissweinsauce Petersilienkartoffeln Rahmsauerkraut	Spinatlasagne Tomatenragout	Hirsch-Pilz-Apfel-Ravioli Thymianschaum Portweinreduktion glasierter Butternut Kürbis
Samstag 21.11.20	Gemüsecremesuppe	Spaghetti Carbonara Parmesan	Gebackener Camembert Preiselbeerkonfitüre Würfelkartoffeln Spitzpaprika	Kräutercrepes Herbstpilze a la Creme Lauchrondellen
Sonntag 22.11.20	Kartoffelsuppe mit Majoran	Schweinsfilet grüne Pfeffersauce hausgemachte Spätzli Bodenkohlrabi	Kürbisravioli Rosenkohlblätter Trüffelschaum	Glasierte Kalbsbrust BBQ Sauce, Rösti-Kroketten gratinierter Lauch

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