

Menuplan Restaurant Birsfelderhof

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

	Suppe	Menu 1	Menu 2	Menu 3
Montag 23.11.20	Curry-Kokosnuss-Suppe	Lammgeschnetzeltes Knoblauch-Rosmarin Sauce Kartoffelgratin grüne Bohnen	Pochiertes Ei Trüffelschaum Kartoffelstampf junger Blattspinat	Limetten-Gersotto gebratene Crevetten <i>(Vietnam)</i> Krustentierschaum
Dienstag 24.11.20	Linsensuppe	Blut- und Leberwurst Zwiebelsauce Kartoffelstock Sauerkraut	Belugalinsen Verjus Schaum Lauch im Bierteig frittiert	Penne* Gorgonzolasauce glasierte Birnenspalten Baumnüsse
Mittwoch 25.11.20	Maiscremesuppe mit Cajun	Rindsragout Burgunder Art Polenta Rosenkohl	Käsewähe Süss-Sauer eingelegte Kürbis marinierter Kräutersalat	Gelbes Thai Curry mit Poulet Basmatireis Asia Gemüse
Donnerstag 26.11.20	Brotsuppe mit Kümmel	Rippli und Speck Bratensauce Bouillonkartoffeln Dörrbohnen	Teigwarenauflauf mit Gemüse Tomatenschaum	Kalbskopf Ragout Balsamicojus Gnocchetti Sardi <i>(Teigwaren)</i> Cherrytomaten
Freitag 27.11.20	Tomatensuppe mit Gin-Rahm	Gebratener Wolfsbarsch Kerbel-Zitronen-Sauce Thymian Risotto, Blattspinat	Folienkartoffeln Sauerrahm Grillgemüse	Kürbisravioli Weissweinschaum Portweinreduktion Speckwirsing & glasierte Maroni
Samstag 28.11.20	Sellerie-Apfel-Suppe	Schweinsbraten Senfsauce Kartoffelkroketten Schwarzwurzeln	Käsespätzli Röstzwiebeln Apfelmus	Pesto-Risotto getrocknete Tomaten frittierte Auberginenwürfel Parmesan
Sonntag 29.11.20	Erbsenschaumsuppe	Wiener Kalbsrahmgulasch Dinkelspätzli Broccoli	Steinpilzravioli Kürbisschaum Rosenkohlblättchen	Kalbsleberli Marsalasaucе Butterrösti geschmorte Bohnen

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