

## Restaurant zum "Brunnen"


	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Vegetarisches Menü</u>
<b>Montag</b>	Sellerie-Apfelsuppe Rindssaftplätzli mit Karottenwürfeln Ebly Salat vom Buffet	Sellerie-Apfelsuppe Saucisson im Brotteig mit Orangensenf Lauchgemüse	Sellerie-Apfelsuppe Nüsslersalat mit Ei, Feigen & Nüssen Knusperbrot
<b>Dienstag</b>	Berner Märitsuppe Fleischhügel an Pilzrahmsauce Kartoffelstock Wintergemüse mit Maroni	Berner Märitsuppe Kalbssaltimbocca Weissweinsrisotto Salat vom Buffet	Berner Märitsuppe Quinoa-Sauerkraut- Brätlinge mit Meerrettich, Granatapfel & Spinatcreme Salat vom Buffet
<b>Mittwoch</b>	Tom Kah Suppe Panierte Pouletbrust mit Mohn Zitronenschnitz Orecchiette Salat vom Buffet	Tom Kah Suppe Geschnetzelte Schweinsleber Knoblauchrahmsauce Rösti Bohnen	Tom Kah Suppe Weisskabis-Möhrencurry Gewürzreis Salat vom Buffet
<b>Donnerstag</b>	Geröstete Kartoffelsuppe Schweinsrahmschnitzel Bandnudeln Erbsen & Karotten	Geröstete Kartoffelsuppe Chili con Carne mit knusprigem Pitabrot Salat vom Buffet	Geröstete Kartoffelsuppe Gemüsecurry mit Kichererbsen Basmatireis Salat vom Buffet
<b>Freitag</b>	Kürbissuppe Gebratenes Hokifilet (Blauer Seehecht Neuseeland) Zitronenpfefferrahm- sauce Salzkartoffeln Romanesco	Kürbissuppe Duo vom Lamm (NZ) Lammkoteletten & Lammnierstück mit Salbeijus Kroketten Salat vom Buffet	Kürbissuppe Spaghetti all'arrabiata mit Parmesanchips und Nüsslerpesto Salat vom Buffet
<b>Samstag</b>	Basler Mehlsuppe Rindsgeschnetzeltes Penne Salatschüssel		
<b>Sonntag</b>	Rindsbouillon mit Mohnflädli Rinds Suure Mocke Schupfnudeln Rotkraut		

## Wochenmenü vom 3.12.2018 – 9.12.2018

<u>Menü Preise</u>	<u>Intern</u>	<u>Extern</u>
<b>Im Menüpreis inbegriffen sind: Suppe oder ( Orangen, Rüebli oder Tomaten) Saft</b>		
<b>Menü 1</b>	Fr. 10.50	15.00
<b>Menü 2</b>	Fr. 10.50	15.00
<b>Vegetarisches Menü</b>	Fr. 9.00	13.00
<b>Menü 1 ohne Fleisch</b>	Fr. 8.50	13.00
<b>Menü 2 ohne Fleisch</b>	Fr. 8.50	13.00
<b>Kinder ( bis 12 Jahren )</b>	Fr. 8.50	8.50
<b>Tagessuppe mit Brot</b>	Fr. 3.00	4.00

<u>Tagessoufflet</u>	<u>Fr.</u>	<u>3.00</u>	<u>4.00</u>
<b>Montag:</b>	Schokoladenmousseparfait mit Sanddorn		
<b>Dienstag:</b>	Gebrannte Creme		
<b>Mittwoch:</b>	Bratäpfel mit Marzipan		
<b>Donnerstag:</b>	Schokoladencupcake		
<b>Freitag:</b>	Orangensalat mit Feigen		
<b>Samstag:</b>	Preussen mit Pistazien		
<b>Sonntag:</b>	Nougatglace		

Preise inkl. MwSt.



Als Alternative zu diesen Menüs steht Ihnen das kreative Angebot unserer Saisonkarte zur Verfügung.

Diese Saisonkarte ist mit dem Label «Goût Mieux» ausgezeichnet, das für eine natürliche, saisonale und regionale Küche steht.

Wir wünschen guten Appetit!

[www.goutmieux.ch](http://www.goutmieux.ch)