BAD BUBENDORF HOTEL
zusammenkommen im Baselbiet

BUSINESS MENÜS IM WINTERGARTEN-PERGOLA RESTAURANT ZU CHF 55.00

Montag, 19. Februar 2024

Eisbergsalat mit Orangen und Trauben
dazu gebratene Riesenkrevette (VN) an Cranberry Dressing
oder
Gemüsecremesuppe
—
Zarter Kalbsrücken (CH) mit sautierten Steinpilzen
dazu Kartoffelpüree und glasierte Honig-Karotten
oder
Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) «Müllerinart»
mit Schlosskartoffeln und Rahmspinat
—
Zimtmousse mit Waldbeerenkompott

Dienstag, 20. Februar 2024

Eisbergsalat mit Orangen und Trauben
dazu gebratene Riesenkrevette (VN) an Cranberry Dressing
oder
Curry-Kokosnuss-Suppe
—
Flambierte Rindsfiletspitzen (CH) mit Steinpilzen
dazu cremiges Prosecco-Risotto
und gerösteter wilder Brokkoli
oder
Frische Tagliatelle an Trüffelsauce
mit sautierten Steinpilzen und Taleggio
—
Zimtmousse mit Waldbeerenkompott

Mittwoch, 21. Februar 2024

Eisbergsalat mit Orangen und Trauben
dazu gebratene Riesenkrevette (VN) an Cranberry Dressing
oder
Karotten-Ingwercremesuppe
—
Kalbs Saltimbocca (CH) mit Parmaschinken (IT)
dazu Risotto «Milanese» und italienisches Gemüse
oder
Hausgemachte Trüffelravioli an Burratinasauce
serviert mit Cipolotti und Spinat
—
Zimtmousse mit Waldbeerenkompott

Donnerstag, 22. Februar 2024

Gegrillte Jakobsmuscheln (US)
mit Wildkräuter-Wasabi-Limettensauce
oder
Blumenkohlsuppe
—
Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Steinpilzen an Rahmsauce
dazu Butterrösti und Marktgemüse
oder
Rotes Thai Curry mit Riesenkrevetten (VN)
mit Basmatireis und asiatischem Gemüse
—
Tirami-sù im Glas

Freitag, 23. Februar 2024

Gegrillte Jakobsmuscheln (US)
mit Wildkräuter-Wasabi-Limettensauce
oder
Brotsuppe «Tessiner Art»
—
Rindsfilet (CH)
dazu Kartoffelmousseline mit Sauerrahm
und Hokkaido Kürbis
oder
Knuspriges Lachsforellenfilet (CH) an Rieslingsauce
dazu Petersilienkartoffeln und Rahmspinat
—
Tirami-sù im Glas

SPRUCH DER WOCHE

«Schatten, die auf unser Leben fallen,
sind nur Zeichen dafür,
dass irgendwo die Sonne scheint!»