



BAD BUBENDORF HOTEL

zusammenkommen im Baselbiet

BUSINESS MENÜS IM WINTERGARTEN-PERGOLA RESTAURANT ZU CHF 55.00

Montag, 4. Dezember 2023

Parmaschinken (IT) mit gezupftem Bufala Mozzarella, rotem Rucola und karamellisierten Nüssen

oder

Parmesanschaumsuppe mit Pinienkernen

—

Im Rosenholz geräuchertes Rindsfilet (CH) mit Weissweinsrisotto und Brokkoli mit Mandeln

oder

Steinpilz Agnolotti mit jungem Spinat und Haafechässaure

—

Ovomaltine Mousse im Glas

Dienstag, 5. Dezember 2023

Parmaschinken (IT) mit gezupftem Bufala Mozzarella, rotem Rucola und karamellisierten Nüssen

oder

Linsencremesuppe

—

Glasierter Entenbrust (FR) mit Rotweinzwiebeln, Petersilienwurzelpüree und Karotten

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) auf kleinem Tomaten Cassoulet und Cocobohnen

—

Ovomaltine Mousse im Glas

Mittwoch, 6. Dezember 2023

Parmaschinken (IT) mit gezupftem Bufala Mozzarella, rotem Rucola und karamellisierten Nüssen

oder

Randensuppe mit Crème Fraîche

—

Irishes Lammnierstück in Pistazienkruste dazu Erbsen mit Minze und Lyoner Kartoffeln

oder

Tuna Steak (NWO) vom Grill mit Ponzu und Mango Chutney serviert mit gebratenem Reis und Pack Joy

—

Samichlaus Dessert Schoggi Mousse mit Lebkuchen Crumble und Mandarinen

Donnerstag, 7. Dezember 2023

Nüsslisalat mit Onsen-Ei, Parmesan und Rehrohschinken (AT)

oder

Bündner Gerstensuppe (CH)

—

Schweinsfilet (CH) im Lardomantel (IT) an Calvadossaure mit Kartoffelgratin und Hokkaido Kürbis

oder

Cremiges Waldpilzrisotto mit Burratina und Pastinaken Stroh

—

Weisses Kaffeemousse mit Shortbread

Freitag, 8. Dezember 2023

Nüsslisalat mit Onsen-Ei, Parmesan und Rehrohschinken (AT)

oder

Orangen-Karottensuppe

—

Gebatene Lachsforelle (IT) mit Lime an Rieslingsauce dazu gebratener Reis und Brokkoli

oder

Black Angus Entrecôte (CH) mit Café de Paris Butter dazu Pommes Allumettes und Grillgemüse

—

Weisses Kaffeemousse mit Shortbread

SPRUCH DER WOCHE

«Das Geheimnis des Könnens liegt im Wollen»