



BAD BUBENDORF HOTEL

zusammenkommen im Baselbiet

BUSINESS MENÜS IM WINTERGARTEN-PERGOLA RESTAURANT ZU CHF 55.00

Montag, 22. April 2024

«Prosciutto e Melone»
Italienischer Parmaschinken mit Melone
dazu Grissini, Liscio und Cipolotti

oder

Spargelcremesuppe

—

Rindsfilet (CH) an Morchelrahmsauce
mit Bratkartoffeln und grüner Spargel

oder

Wolfsbarschfilet (TUR) auf Grillgemüse
mit Weissweinsrisotto

—

Minz-Mousse mit Erdbeeren

Donnerstag, 25. April 2024

Avocado-Mango-Tatar mit Riesengarnelen (VN)
dazu Pinienkerne, Wasabi und Yuzu

oder

Linsen-Kokosnuss-Suppe

—

Saltimbocca (CH)
mit Safranrisotto und Grillgemüse

oder

Gebratenes Forellenfilet (NOR)
an Chardonnaysauce, grüner Spargel
und Frühlingskartoffeln

—

Meringue mit frischen Beeren und Doppelrahm

Dienstag, 23. April 2024

«Prosciutto e Melone»
Italienischer Parmaschinken mit Melone
dazu Grissini, Liscio und Cipolotti

oder

Süsskartoffelsuppe

—

Zartes Steak vom Black Angus Rind (CH)
an Sauce béarnaise mit Brokkoli und frischen Taglierini

oder

Spargelravioli an Fontinasauce
mit frischem Spinat, Cipolotti und ein Hauch von Parmesan

—

Minz-Mousse mit Erdbeeren

Freitag, 26. April 2024

Avocado-Mango-Tatar mit Riesengarnelen (VN)
dazu Pinienkerne, Wasabi und Yuzu

oder

Erbсенcremesuppe

—

Wiener Schnitzel (CH) mit Preiselbeeren
und hausgemachtem Kartoffelsalat

oder

In Thymianbutter gebratenes Lachsschnitzel (NO)
an Safranschaum, gerösteter Blumenkohl
und Trockenreis

—

Meringue mit frischen Beeren und Doppelrahm

Mittwoch, 24. April 2024

«Prosciutto e Melone»
Italienischer Parmaschinken mit Melon,
dazu Grissini, Liscio und Cipolotti

oder

Pepperonicremesuppe

—

Swiss Prime Schweinsfilet an Cognacsauce
dazu Butternudeln und Ofengemüse

oder

Morchelrisotto mit Spargelspitzen,
Pinienkerne, Burratina und ein Hauch von Parmesan

—

Minz-Mousse mit Erdbeeren

SPRUCH DER WOCHE

« Wenn du das Ziel nicht kennst,
ist kein Weg der Richtige »