

11.03. – 17.03.2019

MONTAG

Basler Mehlsuppe

Menü

Käse- und Zwiebelwähe
Salat

Vegetarisch

Süsskartoffel-Gemüse Curry
Taboulé mit Rosinen, Salat

Fasnachtsküechli

DIENSTAG

Rindsbouillon mit Ei

Menü

Rindsgeschnetzeltes nach Basler Art
Pilav Reis und Zucchettigemüse

Vegetarisch

Paniierter Portobello-Pilz
Spaghetti mit Tomatensauce, Eisbergsalat

Schänggeli mit Rahmtupf

MITTWOCH

Geflügelcremesuppe

Menü

Basler Rauchwurst mit Bratkartoffeln
und Weisskabis mit Kümmel

Vegetarisch

Blätterteigpastetchen
mit Gemüse-Champignonsfüllung
an Kräutersauce, Salat

Orangensalat

DONNERSTAG

Brokkolicremesuppe

Menü

Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce
und Peperonistreifen, Müscheli tricolore, Salat

Vegetarisch

Gemüserösti mit Aubergine
und Käse überschmolzen

Glacestange Nougat-Abricot

FREITAG

Brotsuppe mit Kümmel

Menü

Gebratener Seehecht (*Deutschland, MSC, Wildfang*)
im Ei mit Cocktailsauce
Butterkartoffeln, Brokkoli mit Mandeln

Vegetarisch

Vegetarische Äplermagronen (*mit Kartoffeln,
Zwiebeln, Lauch und Bergkäse*), Apfelkompott

Rahmdäfel-Mousse

SAMSTAG

Champignonssuppe

Menü

Penne mit cremiger Carbonara-Sauce
(*Speck, Rahm, Zwiebeln und Kräuter*)
Menüsalat mit Kernen

Vegetarisch

Spanische Tortilla (*mit Tomaten, Zwiebeln, Fenchel
und Kräutern*), Aioli-Sauce, Salat

Karotten-Cake

SONNTAG

Frühlings-Minestrone

Menü

Glacierter Kalbsschulterspitz
Kartoffelstock, Mischgemüse

Vegetarisch

Arancini (frittierte Reisbällchen)
auf mediterraner Gemüse-Sugo, Salat

Tiramisu-Schnitte

Menü/Vegetarisch CHF 16.50/Sonntag 19.50

Das Tagesdessert ist im Menüpreis nicht
inbegriffen.

Dessert CHF 2.00

Sämtliche Preise inkl. 7,7 % MWST.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus
Schweizer Produktion. Für Informationen über Zutaten in unseren
Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden
Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden vom Service.

Den aktuellen Menüplan finden Sie auch im Internet unter
www.hofmatt.ch