



BAD BUBENDORF HOTEL

zusammenkommen im Baselbiet

BUSINESS MENÜS IM WINTERGARTEN-PERGOLA RESTAURANT ZU CHF 55.00

Montag, 22. Juli 2024

Kleiner Panzanella Salat
mit Tomaten, Gurken, Oliven und Trockenspeck
oder
Kalte Blumenkohlsuppe
—
Rindsfilet (CH) auf Mango Chutney
mit Prosecco-Risotto, Chimichurri
und gebackener Avocado
oder
Fischragoût (TUR) mit Riesenkrevetten (ARG)
an Krustentiersauce
dazu Bandnudeln, Cipolotti und Liscio
—
Beeren Panna cotta mit Kokosnuss-Crumble,
Kokosnuss-Sorbet und Brownies

Donnerstag, 25. Juli 2024

Kleiner Caprese Salat mit rotem Rucola
oder
Randencremesuppe
—
Kalbsschnitzel (CH) «Wiener Art»
mit Pommes frites, Marktgemüse und Preiselbeeren
oder
Schollenröllchen gefüllt mit Lachsmousse
an Weissweinsauce
dazu Basmatireis und Blattspinat
—
Beeren Panna cotta mit Kokosnuss-Crumble,
Kokosnuss-Sorbet und Brownies

Dienstag, 23. Juli 2024

Kleiner Panzanella Salat
mit Tomaten, Gurken, Oliven und Trockenspeck
oder
Spinatcremesuppe
—
Lammfilet (NZ) an Honig-Lavendeljus
dazu Rosmarin-Kartoffeln und Tomate «Provencale»
oder
Spargelravioli an Burratasauce
mit Erbsensprosen
und einem Hauch von Parmesan
—
Beeren Panna cotta mit Kokosnuss-Crumble,
Kokosnuss-Sorbet und Brownies

Freitag, 26. Juli 2024

Kleiner Caprese Salat mit rotem Rucola
oder
Gurkenkaltschale mit Joghurt
—
Gebratenes Zander Filet (KZ)
dazu kreolischer Reis und gratinierter Fenchel
oder
Rindsfiletstreifen (CH) «Stroganoff»
dazu Tagliatelle und Marktgemüse
—
Beeren Panna cotta mit Kokosnuss-Crumble,
Kokosnuss-Sorbet und Brownies

Mittwoch, 24. Juli 2024

Kleiner Panzanella Salat
mit Tomaten, Gurken, Oliven und Trockenspeck
oder
Linsensuppe
—
Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Morchelrahmsauce
dazu Taglierini und Marktgemüse
oder
Lachsfilet (SE) an Mango Salsa
dazu Rosmarin-Kartoffeln
und Grillgemüse
—
Beeren Panna cotta mit Kokosnuss-Crumble,
Kokosnuss-Sorbet und Brownies

SPRUCH DER WOCHE

«Fürchte Dich nicht, langsam zu gehen,
fürchte Dich nur, stehen zu bleiben.»