

MENUPLAN 21.05. - 25.05.2018

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CHEF'S CHOICE	PFINGSMONTAG Restaurant und Cafeteria HERE GESCHLOSSEN	PULLED PORK SANDWICH mit Mangochutney, Röstzwiebeln, Cornichons, Tartaresauce und Country cuts INT 13.90 EXT 16.50	BADISCHER SPARGEL 250 g mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und hausgemachter Kratzete INT 14.90 EXT 18.90	GEBRATENES MSC SEELACHSFILET mit Tomatenbutter, auf Mesclun-Salat mit Karotten, Kichererbsen, Lauch, Cous Cous, Koriander und Gurken-Joghurt-Dressing  INT 12.90 EXT 15.90	DAILY MENU Für Sie vom Chef zusammengestellt. Lassen Sie sich überraschen. Tagespreis
WORLD		CAPUNS mit Bergkäse überbacken, hausgemachter Gemüsesauce und Grilltomate mit Kräutern  INT 8.50 EXT 13.50	TRUTEN-GESCHNETZELTES mit hausgemachter Korbelsauce, Vollkornreis und gedämpfte Pfälzer Karotten INT 8.50 EXT 13.50	HAUSGEMACHTE LASAGNE mit Rindfleisch, Gemüsewürfeln, hausgemachter Bechamelsauce, gratiniert mit Schweizer Käse und Menusalat INT 8.50 EXT 13.50	«BURGER FRIDAY» Sesam Bun mit zartem Poulethackfleisch, Eisbergsalat, Gewürzgurke, Sauerrahmsauce und knusprigen Pommes Frites INT 8.50 EXT 13.50
KITCHEN BUFFET		POCHIERTES MSC SCHELLFISCHFILET mit Zitronensauce, Bulgur, Gurkengemüse mit Dill und weitere vielfältige Kreationen pro 100 g  INT 2.80 EXT 3.10	VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN Sweet Chili Sauce, gebratene Nudeln mit Ei, Wok-Gemüse und weitere vielfältige Kreationen  pro 100 g  INT 2.80 EXT 3.10	OKARA BÄLLCHEN mit orientalischem Dip, Linsen Dal, Kefen mit Minzjulienne und weitere vielfältige Kreationen pro 100 g  INT 2.80 EXT 3.10	GEMÜSEOMELETTE mit Kräuterquark, Duftreis, mariniertes Pak Choi und weitere vielfältige Kreationen pro 100 g  INT 2.80 EXT 3.10 
MINIDSSERT		VANILLEQUARK mit Erdbeeren und Minze CHF 1.80	CREMA CATALANA mit karamellisierten Zucker und Beeren CHF 1.80	ERDBEER-JOGHURT-SMOOTHIE CHF 1.80	

ÖFFNUNGSZEITEN:
 Montag bis Freitag 11:30 - 13:30