

















Staff Restaurant Time Out

19. Februar 2018 bis 23. Februar 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
DREILÄNDERECK	Geschlossen	Poulet Cordon bleu Bratenjus Pommes frites Erbsen und Karotten	Basler Chäs- und Ziibelewaie Käse- und Zwiebelwähe Menüsalat 	Kalbsleber in Himbeeressig-Rotweinsauce Knusprige Rösti Grünkohl mit Karotten 	Randen-Kartoffel-Brätling Rahmlauch Hirtensalat 
GLOBETROTTER		Szegediner Gulasch Schweinefleisch mit Paprika und Sauerkraut Tagliatelle Blumekohlsalat  	Reis Casimir - Truthahngeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce Trockenreis Menüsalat 	Persische Kräuterfrittata Joghurtsauce Reissalat mit Linsen  	Chili con carne - Rindshackfleisch mit Bohnen und Mais Ofenkartoffeln Menüsalat   
MEDITERRAN		Winterliches Ofengemüse Hausgemachte Mandel- Kräuterpesto Tagliatelle Menüsalat  	Lammhuftspiesschen mit Harissajus Bratkartoffeln Erbsen mit Minze  	Pouletbrust nach Mallorquinischer Art mit Tomatensauce und Kräutern Rosmarin-Vollreis 	Lachsragout mit Brokkoli Dillrahmsauce Tagliatelle Gratinierter Fenchel
9.00					