

TAGESMENUS

neues MARTHA STIFT

Personal / Montag 20.01.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Zucchetticremesuppe Lattich mit Croutons Pastetli gefüllt mit Truthahnragout (FR) mit Pilzen, dazu Erbsen und Karotten Orangen-Schoggicake	Zucchetticremesuppe Lattich mit Croutons Tagliatelle mit Veganer-Bolognese, dazu Reibkäse Orangen-Schoggicake	Zucchetticremesuppe Lattich mit Croutons Baselbieter Kalbshackbraten mit Jus, dazu Tomatenbramata und Rosenkohl mit Speck Orangen-Schoggicake

Personal / Dienstag 21.01.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Weisskabissuppe Blattsalat mit Peterli Geschmorte Schweinehaxe mit kräftiger Rotweinsauce, dazu Polenta und Wurzelgemüse Quarkceme mit Feigen	Weisskabissuppe Blattsalat mit Peterli Kichererbsensteak mit Schnittlauchsauce, dazu Ebly und Peperonata Quarkceme mit Feigen	Weisskabissuppe Blattsalat mit Peterli Baselbieter Kalbshackbraten mit Jus, dazu Tomatenbramata und Rosenkohl mit Speck Quarkceme mit Feigen

Personal / Mittwoch 22.01.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Hausfrauensuppe Kopf- und Rotkrautsalat Gebratener Pouletoberschenkel mit Paprikasauce, dazu Couscous und orientalisches Gemüseragout Rüebliorte	Hausfrauensuppe Kopf- und Rotkrautsalat Schupfnudel-Pfanne mit roten Zwiebeln, glasierten Maroni und Wirsing an Rahmsauce Rüebliorte	Hausfrauensuppe Kopf- und Rotkrautsalat Baselbieter Kalbshackbraten mit Jus, dazu Tomatenbramata und Rosenkohl mit Speck Rüebliorte

Personal / Donnerstag 23.01.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Erbsensuppe Gemischter Blattsalat mit Kürbiskernen Blut- und Leberwurst mit Senf, dazu Sauerkraut und Bouillonkartoffeln Espresso-Machiattomousse	Erbsensuppe Gemischter Blattsalat mit Kürbiskernen Ungarisches Gulasch mit Chickerikistreifen, dazu Zucchini und Bulgur Espresso-Machiattomousse	Erbsensuppe Gemischter Blattsalat mit Kürbiskernen Baselbieter Kalbshackbraten mit Jus, dazu Tomatenbramata und Rosenkohl mit Speck Espresso-Machiattomousse

Personal / Freitag 24.01.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Winterliche Gemüsesuppe Lollo Rosso mit Pfälzer Rüben Kibbeling in Knusperbackteig (DE) mit Remouladensauce und Zitronenschnitz, dazu Reis und Blattspinat Caramelköppli	Winterliche Gemüsesuppe Lollo Rosso mit Pfälzer Rüben Auberginen-Tomaten-Kartoffel-Auflauf mit Bechamel und frischen Kräutern Caramelköppli	Winterliche Gemüsesuppe Lollo Rosso mit Pfälzer Rüben Baselbieter Kalbshackbraten mit Jus, dazu Tomatenbramata und Rosenkohl mit Speck Caramelköppli

* Das Fleisch sowie die Brot- und Backwaren sind, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Restaurant Mitarbeiter.