

## Mittagsmenüs Restaurant APART 18.-22.02.2019

	Montag 18. Februar 2019	Dienstag 19. Februar 2019	Mittwoch 20. Februar 2019
<b>Tagesmenü</b> CHF 23.50	Radieslischaumsuppe mit Meerrettich, Rahmhaube und Bunter Blattsalat mit knackigem Gemüse und Ei  Kalbsgeschnetzeltes (CH) Züricher Art knusprige Gratinwürfel und buntes Karottengemüse	Kürbisrahmsuppe mit Kernöl, Kernen und Rahmhaube und Wurst (CH)-Käsesalat APART Style  Poulet Knusperli (EU) mit zweierlei Dip spicy Pommes frites und Bohnenbündeli	Basler Mehlsuppe mit Röstzwiebeln und Eisbergsalat, Gemüsestreifen und APART-Dressing  Kalbsbrustbraten (CH) an Champignonrahmsauce Kartoffelkroketten und Kartoffel-Erbsengemüse
<b>Vegi</b> CHF 21.50	"BBQ Potatoes Burger" Rösti Patties, Spiegelei, Avocado und Kartoffelschiffli	Fitnesssteller serviert mit Siamreis-Frühlingsrollen garniert mit verschiedenen Gemüsesalaten Melone, Granatapfel und Ananas	"BBQ Potatoes Burger" Rösti Patties, Spiegelei, Avocado und Kartoffelschiffli
<b>Hausgemachte Pasta</b> CHF 19.50	"Penne Chinoise" mit Peperoni und Silberzwiebeln Tomatensauce mit dünnen Streifen vom Rind, Schwein und Trute (CH)  Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00	Campanelle mit "Stracotto di manzo" (CH) Rindfleisch-Schmorsauce Tomaten, Pancetta und Jungspinat  Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00	"Penne Chinoise" mit Peperoni und Silberzwiebeln Tomatensauce mit dünnen Streifen vom Rind, Schwein und Trute (CH)  Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00
<b>Business Lunch</b> CHF 36.00	Tuna-Krevetten (VIE) Carpaccio mit Avocado Koriander, Edamame und Ingwer-Vinaigrette  Rumpsteak Medaillons (IRL) mit Café de Paris Sauce hausgemachte Nüdeli und buntes Gemüse	Tuna-Krevetten (VIE) Carpaccio mit Avocado, Koriander, Edamame und Ingwer-Vinaigrette  Rumpsteak Medaillons (IRL) mit Café de Paris Sauce hausgemachte Nüdeli und buntes Gemüse	Tuna-Krevetten (VIE) Carpaccio mit Avocado Koriander, Edamame und Ingwer-Vinaigrette  Rumpsteak Medaillons (IRL) mit Café de Paris Sauce hausgemachte Nüdeli und buntes Gemüse
<b>Wochendessert</b> CHF 5.00	Geliertes Champagnersüppchen mit Vanilleglace	Geliertes Champagnersüppchen mit Vanilleglace	Geliertes Champagnersüppchen mit Vanilleglace

*Änderungen bleiben vorbehalten.*

**Donnerstag 21. Februar 2019**

**Tagesmenü**  
CHF 23.50

Steinpilzbouillon mit Büffel nuggets (CH) und Nüsslisalat mit Champignons und Ei

Rotkreuzer Büffelragout, Speck und Silberzwiebeln Semmelknödel, Rotkraut und Rosenkohl

**Vegi**  
CHF 21.50

Fitnesssteller serviert mit Siamreis-Frühlingsrollen garniert mit verschiedenen Gemüsesalaten Melone, Granatapfel und Ananas

**Hausgemachte Pasta**  
CHF 19.50

Müscheli mit Frutti di Mare (Muscheln, Lachs, Krevetten (VIE)) Weisswein-Schnittlauchsauc und Jungspinat

Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00

**Business Lunch**  
CHF 36.00

Tuna-Krevetten (VIE) Carpaccio mit Avocado Koriander, Edamame und Ingwer-Vinaigrette

Rumpsteak Medaillons (IRL) mit Café de Paris Sauce Kartoffelkroketten und buntes Gemüse

**Wochendessert**  
CHF 5.00

Geliertes Champagnersüppchen mit Vanilleglace

**Freitag 22. Februar 2019**

Rote Currysuppe mit Gemüse, Wasabischaum und Linsen-Gemüsesalat mit Thunfisch

Knusper Scholle (NL) serviert mit Zitronen-Humus Fladenbrot und Ofengemüse

"BBQ Potatoes Burger"  
Rösti Patties, Spiegelei, Avocado und Kartoffelschiffli

"Penne Chinoise" mit Peperoni und Silberzwiebeln Tomatensauce mit dünnen Streifen vom Rind, Schwein und Trute (CH)

Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00

Tuna-Krevetten (VIE) Carpaccio mit Avocado Koriander, Edamame und Ingwer-Vinaigrette

Rumpsteak Medaillons (IRL) mit Café de Paris Sauce Kartoffelkroketten und buntes Gemüse

Geliertes Champagnersüppchen mit Vanilleglace

**Unser Getränketipp:**  
«DÄ GÄLB» oder «DÄ ROT»:  
Hausgemachter Eistee in der Bügelflasche (Angereichert mit Zitronengras, Minze, Ingwer und weiteren Gewürzen)  
CHF 6.00 (5dl APART-Bügelflasche)

*Änderungen bleiben vorbehalten.*