

WOCHENMENU RESTAURANT BARMELGUET

26. OKTOBER BIS 1. NOVEMBER 2026

FRISCH AUF DEM TISCH

Von morgens bis abend

Wer arbeitet, sollte gut in den Tag starten: Gesunde Sandwiches, Birchermüesli, frische Säfte oder ein Bio-Max-Havelaar-Kaffee unterstützen dich dabei. Deshalb sind wir im Restaurant Barmelguet schon früh für dich da.

Zum Zmittag kannst du dich bei den saisonalen Menus, bei den Angeboten aus dem Ofen oder dem Suppentopf bedienen oder dir etwas marktfrisch zubereiten lassen. Woche für Woche lassen wir unsere Fantasie spielen und stellen Altbewährtes und Unkonventionelles neu zusammen. Nachmittags und abends steht dir viel Feines aus der Region zur Verfügung. Wusstest du, dass der Zander auf der kleinen Karte im Baselland aufgezogen wird oder dass die Fleischspezialitäten im nahen Lostorf verfeinert werden?

Komm vorbei und lass dich überraschen.

Öffnungszeiten

7.30 bis 19.30 Uhr

Deklaration

Wir arbeiten eng mit unseren regionalen Produzenten zusammen. Fleisch und Fisch stammen – wenn nicht anders deklariert – mehrheitlich aus der Schweiz. Bei Fragen zu Allergenen oder der Herkunft wende dich an unsere Fachpersonen.

Legende

-  Schweinefleisch-Erzeugnis
-  leicht scharf
-  vegan
-  laktosearm

«EN GUETE»

Unser Angebot orientiert sich an den vier Jahreszeiten und bringt Saisonales auf den Tisch. Die Menus sind in der Regel auch als halbe Portionen erhältlich.

Tagesmenu 1: Das Klassische

Darf es etwas Deftigeres sein? Beliebte und bewährte Gerichte, je nach Lust und Laune.

Tagesmenu 2: Das Bekömmliche

Leicht, bunt, gesund und schonend zubereitet.

Tagesmenu 3: Das Vegetarische

Kreative vegetarische Küche, die mit Vielfalt überzeugt.

Ofenfrisch

Pizza, Flammenkuchen oder Cannelloni: Alles, was der Ofen hergibt.

Marktfrisch

Von unserer Köchin oder unserem Koch vor deinen Augen frisch zubereitet.

Aus dem Suppentopf

Eintauchen und geniessen: Unsere Suppen erwärmen das Herz und erfrischen das Gemüt.

MONTAG, 26. OKTOBER 2026

MITTAG

Tagesmenu 1

Tagessuppe
Rehgeschnetztes
mit Eierschwämmli-Cognacrahmsauce
Spätzli und Rotkraut

Tagesmenu 2

Tagessalat
Pouletbrust mit Kräutersauce
Gemüsereis
gedämpfte Tomate

Tagesmenu 3

Tagessalat
Quorn-Kartoffel-Gemüse-Eintopf
mit Käse überbacken

Ofenfrisch

Pizza Herbst 
Salsiccia, Kürbiscreme
Apfel und Birne

Marktfrisch

Wildburger mit Blauschimmelkäse
Rotkabissalat und Preiselbeeren
Pommes frites

Aus dem Suppentopf

Maroniclesuppe
Kürbis-Ingwersuppe

ABEND

Marktfrisch 1

Gemüsesuppe
Salamiteller garniert 
Zucchini-, Peperoni-, Fenchel Salat
Hausbrot CHF 16.-

Marktfrisch 2

Nüsslisalat mit Ei
Penne
Tomatensauce mit Trutenschinken
Reibkäse CHF 18.-

DIENSTAG, 27. OKTOBER 2026

MITTAG

Tagesmenu 1

Tagessalat
Schweinsbraten mit Sherrysauce 
Süsskartoffel
geschmorter Brüsseler

Tagesmenu 2

Tagessalat
Lachs-Pangasiusröllchen
mit Zitronengrassauce
brauner Basmatireis und Erbsen

Tagesmenu 3

Tagessuppe
Sojageschnetztes Sweet and Sour
brauner Basmatireis und Erbsen

Ofenfrisch

Flammkuchen mit Wildschweinrohschinken

Kürbis, Zwiebeln und Blauschimmelkäse

Marktfrisch

Wildhackbraten mit Wildrahmsauce 
Kürbis-Kartoffel-Stampf
Blumenkohl

Aus dem Suppentopf

Gelberbsenpüreesuppe
Kürbis-Ingwersuppe

ABEND

Marktfrisch 1

Gemüsesuppe
Lauch-Speckwähe CHF 9.- 

Marktfrisch 2

Blattsalat mit Fenchel & Sprossen
Fregola Sardasalat mit Fetakäse und Gemüse
CHF 12.-

MITTWOCH, 28. OKTOBER 2026

MITTAG

- **Tagesmenu 1**
Tagessalat
Pouletschenkel mit Rosmarinsauce
Polenta mit Kräutern
Kürbis
- **Tagesmenu 2**
Tagessuppe
Gefüllte Teigwaren mit Rindfleisch
Rahmsauce
Reibkäse
- **Tagesmenu 3**
Tagessalat
Tofupiccata mit Tomatensauce
Polenta mit Kräutern
Herbstgemüse
- Ofenfrisch**
Wild Hot-Dog
Rotkraut, Röstzwiebeln
Country Cuts

Marktfrisch
Mit Kräuter-Risotto gefüllter
Mandarinen Kürbis
geschmorte Tomaten, Salbei und Nüsse

Aus dem Suppentopf
Kartoffelsuppe mit Kräutern
Kürbis-Ingwersuppe

ABEND

Marktfrisch 1
Gemüsesuppe
Zwetschgenknödel mit Vanillesauce
CHF 9.-

Marktfrisch 2
Tagessalat
Kalter Kalbsbraten mit Kräuterquark
Hausbrot CHF 16.-

DONNERSTAG, 29. OKTOBER 2026

MITTAG

- **Tagesmenu 1**
Tagessuppe
Knusperbarsch mit Paprikasauce
Reis mit Mandeln
Federkohl
- **Tagesmenu 2**
Tagessalat
Kalbsschnitzel mit Thymianjus
Tagiatelle Tricolore
Butterbohnen
- **Tagesmenu 3**
Tagessalat
Catch Free Stäbchen mit Paprikasauce
Reis mit Mandelblätter
Federkohl
- Ofenfrisch**
Kürbis Ravioli
Nussbutter, Salbei und Haselnüsse

Marktfrisch
Wildschwein Cordon Bleu 🐷
Kürbis-Safran-Nudeln, Pilze und Preiselbee-
ren

Aus dem Suppentopf
Brotsuppe
Kürbis-Ingwersuppe

ABEND

Marktfrisch 1
Blattsalat
Älplermagronen mit Trutenschinken
Apfelmus CHF 18.-

Marktfrisch 2
Gemüsesuppe
Belegtes Brot mit Mozzarella und Ei
CHF 9.-

FREITAG, 30. OKTOBER 2026

MITTAG

- **Tagesmenu 1**
Tagessalat
Lammvoessen mit getrockneten Tomaten
und Oliven
Müscheli und Zucchini
- **Tagesmenu 2**
Tagessalat
Trutenschnitzel mit Kurkumasauce
Quinoa
Karotten
- **Tagesmenu 3**
Tagessuppe
Frittierter Tomme mit Preiselbeersauce
Müscheli
Zucchini
- Ofenfrisch**
Gratinierter Butternuss Kürbis
mit Spinat, Pinienkernen und Baumnüssen
Salat vom Buffet

Marktfrisch
Rehschnitzel mit Wachholder-Rotweinjus
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
Pilze und Maroni

Aus dem Suppentopf
Weisskohlsuppe
Kürbis-Ingwersuppe

ABEND

Marktfrisch 1
Blattsalat
Sauerkirschenwähe
CHF 9.-

Marktfrisch 2
Gemüsesuppe
Aufschnittteller mit Käse 🐷
Hausbrot CHF 16.-

SAMSTAG, 31. OKTOBER 2026

MITTAG

- **Tagesmenu 1**
Tagessalat
Kalbsbrätkügeli
Pastetli
Erbsen und Karotten
- **Tagesmenu 2**
Tagessuppe
Lachs-Pangasius-Tilapiaragout
mit Blutorangensauce
Venerereis und Krautstiel
- **Tagesmenu 3**
Quorngeschnetzeltes mit roter Currysauce
🍴
Venerereis
Krautstiel
- Ofenfrisch**

Marktfrisch

Aus dem Suppentopf
Kürbis- Apfelsuppe

ABEND

Marktfrisch 1
Nüsslisalat mit Baumnüssen und Trauben
Tagliatelle
Rahmsauce mit Rauchlachs CHF 18.-

Marktfrisch 2
Gemüsesuppe
Greyerzer Käsesalat
Hausbrot CHF 12.-

SONNTAG, 1. NOVEMBER 2026

MITTAG

- **Tagesmenu 1**
Tagessuppe
Schweinsrippli mit Senfsauce 🐷
Bratkartoffeln
Dörrbohnen
- **Tagesmenu 2**
Tagessalat
Rindssaftplätzli
Maishalbmonde
Marktgemüse
- **Tagesmenu 3**
Tagessalat
Sojabällchen mit Tomatensauce
Maishalbmonde
Marktgemüse
- Ofenfrisch**

Marktfrisch

Aus dem Suppentopf
Sauerkrautsuppe

ABEND

Marktfrisch 1
Bunter Blattsalat
Pilzrisotto mit Creme Fraiche
Reibkäse CHF 16.-

Marktfrisch 2
Gemüsesuppe
Hörnlisalat mit Kürbis, Birnen
und Ei garniert CHF 12.-