TERTIANUM



Wochenmenu

Montag 31. März – Sonntag 06. April 2025

	Vorspeisen Mittag	Mittagsmenü I inklusive Suppe & Salat Fr. 21.50 (Sonntag Fr. 33.–)	Mittagsmenü II inklusive Suppe & Salat Fr. 21.50 (Sonntag Fr. 33.–)	Tagesdessert Fr. 3.20-	Abendessen inklusive Suppe Salat auf Wunsch Kaffee & Milch Fr. 15
Montag	Oxtailsuppe Tagessalat	Ghackets aus Rind serviert mit Hörnli, Röstzwiebeln, Apfelmus und Ofen Tomaten	Spätzlipfanne mit Gemüse an Estragonsauce	Fruchtsalat mit Vanillecreme	Schinkengipfeli serviert mit Rüeblisalat und Tessinerbrot
Dienstag	Gemüsepüree- suppe Tagessalat	Cervelat-Cordon bleu an brauner Jus serviert mit Lyoner Kartoffeln und grünen Bohnen	Gemüse-Schnitzel mit Quark-Dip serviert mit Lyoner Kartoffeln und Schonkostgemüse	Hausgemachter Schoggicake	Kaiserschmarrn mit Beerenkompott
Mittwoch	Hühnerbouillon mit Einlage Tagessalat	Poulet-Hackbraten an Cafe de Paris Sauce serviert mit Schupf- nudeln und Kohlrabi	Penne an Gorgonzolasauce serviert mit Grillgemüse	Blätterteig- gebäck mit Bananen	Wurstwegge serviert mit Randensalat
Donnerstag	Weisswein- cremesuppe Tagessalat	Kalbs-Pojarski an grüner Pfeffersauce serviert mit Butter Nu- deln und Knackerbsen	Planted Curry mit Gemüse serviert mit Nudeln	Passionsfrucht- mousse	Honig-Apfelwähe mit Rahm
Freitag	Maiscremesuppe Tagessalat	Zanderfilet paniert (DE) an Remouladensauce serviert mit Couscous und Ratatouille	Gemüse–Samosas mit Sweet Chili Sauce serviert mit Couscous und Blumenkohl	Mandelstängeli	Belegte Toastbrot mit Schinken und Thon
Samstag	Tom Kha Kai (thailändische Kokossuppe) Tagessalat	Pouletsteak gebraten an Rotweinjus serviert mit Safran- Risotto und Rahmwirz	Fregola Sarda mit Waldpilzen und Cherry Tomaten	Früchtequark	Spaghetti Cinque Pi mit Reibkäse
Sonntag	Grünerbsen- suppe Tagessalat	Reichhaltiger Brunch Zopf, Ruchbrot/Graham, Weggli oder Gipfeli, Butter, Margarine, Konfi oder Honig, Birchermüesli, Joghurt, Fruchtsalat, Aufschnitt, Käse, geräucherter Lachs, Spiegelei, Rührei, Rösti, Speck, Chipolata, weisse Bohnen in Tomatensauce		Panna Cotta mit Himbeersauce	Ochsenmaulsalat garniert mit Brötli

Fleisch/Fisch-Deklaration

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.

Alle Brote und Gebäcke werden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert.

Für Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Beim halben Menü gewähren wir Ihnen einen Rabatt von CHF 2.00