



	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat & Suppe/Bouillon	Menu I	Menu II	Dessert	Abendessen
	inkl.	Interne Gäste CHF 21.00 Externe Gäste CHF 23.00 / Sonn-/Feiertage CHF 26.00		inkl.	CHF 15.00 inkl. Suppe und Heissgetränk
Montag 07.04.2025	Gemüse Bouillion mit Linsen und Gemüse Brunoise Salat vom Buffet	Münchner Weisswurst mit süssem «Hausmacher» Senf Kartoffelsalat Apfelchutney	Käsekuchen dazu gepickeltes Gemüse	Apfelstrudel	Einback mit Vanillesauce Erdbeerkompott
Dienstag 08.04.2025	Frühlingsgemüsesuppe (Spinat, Lauch, Karotten) Salat vom Buffet	Gebratene Pouletbrust Currysauce Reis Sprossengemüse	Pochiertes Ei Sauce Hollandaise grüne Spargeln Salzkartoffeln	Orangen-Ananas Salat mit Honig und Minze	Hörnli Salat (Käse, Essiggemüse) Joghurtsalatsauce
Mittwoch 09.04.2025	Hafer Brennessel Suppe Salat vom Buffet	Wiener Geschnetzeltes (Schwein, Champignons) Nudeln Mischgemüse	Gemüse-Rösti mit Taleggio gratiniert	Flan Caramel	Moussaka (Rind, Auberginen, Kartoffeln) Blattsalat
Donnerstag 10.04.2025	Brokkoli Suppe mit Bärlauch Salat vom Buffet	Saftplätzli (Rind) Bratenjus Kartoffelstock Florentiner Tomate	Serviettenknödel sautierte Pilze Thymiansauce Gemüse garnitur	Haselnussglace mit Ovomaltine Topping	Belegte Brötli Thon, Ei und Frischkäse
Freitag 11.04.2025	Kartoffel Radieschen Suppe mit Apfel Salat vom Buffet	Matrosen Fischfilet-Pfanne gebraten (Süßwasser Fische IT/IS/DE) Rieslingsauce Dampfkartoffeln Mischgemüse	Sellerie im Nussmantel Cherrytomatenragout Safranrisotto	Mousse au Chocolat Caotina	Spaghetti Napoli Blattsalat
Samstag 12.04.2025	Kräuter-crèmesuppe Salat vom Buffet	Lasagne (Rind, Kalb) Broccoliröseli	Kichererbsen Falafel Gemüse nach Mexikanische Art (Mais, Indianer Bohnen)	Erdbeer-Rhabarber Streusel	Tessiner Teller (Rohschinken, Speck, Bresaola) Ofengemüse Brot
Sonntag 13.04.2025	Curry Kokos Suppe Salat vom Buffet	Kalbsrollbraten Pfeffer Sauce Dauphine Kartoffeln Buntes Gemüse	Gemüse Capuns auf Mangoldragout	Zitronen-quarkcreme	Zwetschgenkuchen mit Rahm

Abends auf Vorbestellung (bis am Mittag): Gschwelthi mit Käse, Spaghetthi mit Tomaten-/Bolognesesauce, Birchermüesli, Griessbrot, Café Complet
Grundsätzlich verwenden wir Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Ausnahmen werden auf dem Menuplan vermerkt. Trutenschinken (D).

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Preise: 4 – Gang Menu Mittag 23.00 // Sonntag CHF 26.00 // Nachtessen interne und externe Gäste: 15.–

Mittagstisch-Angebot exklusiv für AHV-Rentner mit Bon-Büchlein (Salat, Suppe, Hauptgang, Dessert exkl. Mineral und Kaffee)

*Die Bon's können Sie als 10er Büchlein für CHF 210.00, gültig an allen Wochentage, an der Rezeption beziehen.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

Tertianum Fischermätteli • Könizstrasse 74 • 3008 Bern

Tel. 031 970 44 00 • fischermaetteli@tertianum.ch • www.fischermaetteli.tertianum.ch

Wochenhit Mo-Fr
Mittag
Rindshamburger
mit
Gruyère
karamellisierten
Zwiebeln
Pommes Frites
(auf Vorbestellung)