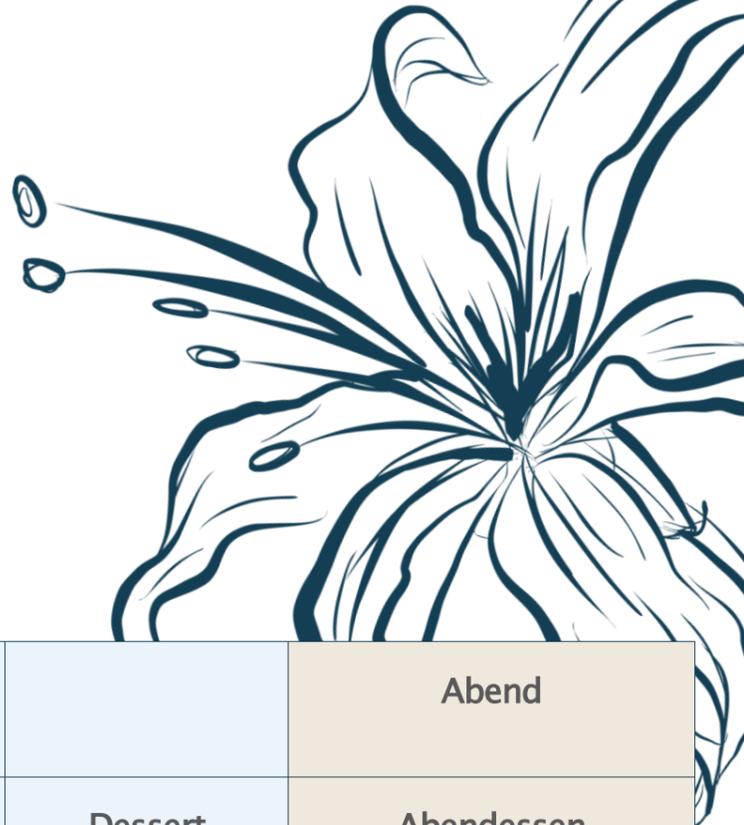


TERTIANUM

Le Manoir Gampelen



Wochenmenu

Montag 14. April – Sonntag 20. April 2025

	Vorspeise Mittag	Hauptgang Mittag			Abend
	Salat & Suppe	Menu	Vegi-Hit	Dessert	Abendessen
Montag 14.04.25	Fenchelcreme-Suppe Salat	Gebackener Fleischkäse Madeirasauce Bratkartoffeln Zucchini	Spinat-Ricotta-Cannelloni Béchamelsauce Tagessalat	Waldbeerenkuchen	Überbackene Endivien Bernaisesauce
Dienstag 15.04.25	Gemüsecremesuppe Salat	Rindfleisch-Stroganoff mit viel Peperoni Basmatireis 🎂		Bananecreme	Champignon panierte Tartarsauce Grüner Salat
Mittwoch 16.04.25	Bouillon Salat	Fondue		Ananassalt	Flammkuche Salat
Donnerstag 17.04.25	Karottencremesuppe Salat	Fleischvogel an Cognacsauce Ebly Broccoli		Profiterolles	Rührei mit Schnittlauch Grüner Salat
Freitag 18.04.25 Karfreitag	Sellericremesuppe Salat	Nudeln mit Lachsrahmsauce (NO) Petersilie und Parmesan	Wochenhit	Karamelchöpfli	Röstipick gefüllt mit Frischkäse Salat
Samstag 19.04.25	Minestrone-Suppe Salat	Speck-Spinat-Kuchen	Paniertes Pouletschnitzel Garnierter Salatteller	Überraschungsdessert	Apfelküchlein Vanillesauce
Sonntag 20.04.25 Ostern	Gemüsecremesuppe Salat	Schweinefilet Steinpilzsauce Kroketten Gemügesticks		Osterfladen	Cappelletti mit Tomaten- Mozzarella-Füllung Reibkäse

Fleisch/Fisch-Deklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Deklaration Brot und Gebäck

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



Geburtstagswunsch