

TERTIANUM



Tagesmenu Montag, 29. September 2025	Tagesmenu Dienstag, 30. September 2025	Tagesmenu Mittwoch, 01. Oktober 2025	Tagesmenu Donnerstag, 02. Oktober 2025	Tagesmenu Freitag, 03. Oktober 2025
BROKKOLI IM TEMPURATEIG mit süss-saurer Koriandersauce <i>oder</i> LACHSCARPACCIO (NO) mit Zitronenpfeffervinaigrette und gefüllter Zucchiniblüte *****	CESAR SALAT mit Speck und Croûtons <i>oder</i> GEFLÜGELBERTERRINE mit Brioche und Portweingelée *****	SALAT VON WEISSEN BOHNEN UND MELONEN Parmaschinken <i>oder</i> RÄUCHERAAL (NL) Meerrettichmousse und Butter-Pumpnickel *****	CRÊPES FLORENTINE <i>oder</i> SCHWARZER REISSALAT Mango · Avocado · Cocosdressing *****	FENCHELSALAT mit gebratenen Garnelen <i>oder</i> SPINATQUICHE mit Fetakäse und Schnittlauchschmand *****
CONSOMÉ VOM SCHWARZFEDERHUHN mit Kräuterquenelles <i>oder</i> SALAT VOM BUFFET *****	TOMATENCRÈMESUPPE mit Gin-Sahne <i>oder</i> SALAT VOM BUFFET *****	SPINATCRÈMESUPPE MIT TOMATENWÜRFELN <i>oder</i> SALAT VOM BUFFET *****	GEFLÜGELCRÈMESUPPE Wurzelgemüseeinlage <i>oder</i> SALAT VOM BUFFET *****	LAUCHCRÈMESUPPE MIT KÄSESTANGE <i>oder</i> SALAT VOM BUFFET *****
SCHWEINEKRUSTENBRATEN (CH) mit Sauerkraut · Pommes Purée und leichter Bierjus <i>oder</i> GEGRILLTER SCHWERTFISCH (51 · 57) mit Staudensellerie · Wildreis · gefüllter Tomate hausgemachte Zitronenbutter <i>oder</i> TAGLIATELLE · EIERSchwÄMMLI À LA CRÈME gehobelter Parmesan *****	WIENER BACKHÄNDEL (CH) mit Bratkartoffeln · Zitrone · Preiselbeeren <i>oder</i> TRIOLOGIE VON MEERESFISCHEN (NL · GR) auf Peperonata · Petersilienpurée <i>oder</i> RANDENRISOTTO gezupfte Büffelmilchmozzarella Basilikumöl *****	BRUST UND KEULE VOM STUBENKÜKEN mit Rosenkohl · Kartoffelkroketten Geflügeljus <i>oder</i> NIEDERGEGARTER LACHS (NO) auf zweierlei Zucchini Farfalle Kapernbutter <i>oder</i> MINI PENNE À LA CARBONARA mit Ratatouille gefüllte Artischockenböden Selleriepurée *****	ROSA GEBRATENE ENTENBRUST (FR) Orangensauce Bohngengemüse · Kartoffelgnocchi <i>oder</i> GENFER SEESAIBLING "OMBLE CHEVALIER" Blattspinat Pommes nature <i>oder</i> HAUSGEMACHTE CHÄSSPÄTZLE Apfelkompott *****	RINDSZUNGE IM BLÄTTERTEIGRING Madeirasauce Kapern · Champignons <i>oder</i> SCHOLLE À LA NAGE Frühlingszwiebeln Kartoffelwürfel <i>oder</i> SPAGHETTI flambierte Tomaten · gehobelter Parmesan *****
COUPE ROMANOFF <i>oder</i> PANNA COTTA mit Waldbeersauce	CRÈME BRÛLÉE mit Physalis <i>oder</i> ANANASCARPACCIO mit Vanilleeis	ZITRONENSORBET MIT SCHUSS <i>oder</i> MILCHREIS MIT GLASIERTEN AEPFELN Zimt · Zucker	VANILLEEIS Beerenkompott <i>oder</i> HAUSGEMACHTE CRÈMESCHNITTE	GRAPEFRUIT SALAT Orangensorbet <i>oder</i> APFELTARTE

4-Gang Menu CHF 70 | 3-Gang Menu* CHF 58 | 2-Gang Menu** CHF 46 | nur Hauptgericht CHF 32 | nur Vegi Hauptgericht CHF 30
(*=Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | **= Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

Herkunft & Allergene Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.	Weisswein Solaris 2024 Vinoteca Campolongo AOC, Zürichsee CHF 10.00 pro 1 dl	Rotwein Merlot "Passio" 2023 Schwarzenbach Weinbau Meilen Zürichsee CHF 12.00 pro 1 dl	"Schüllli's" Wochenhit SPAGHETTI VONGOLE
--	---	--	---