

# TERTIANUM

## Bistro Am Rietpark

Montag 10. November – Sonntag 16. November 2025

2.5 dl Mineralwasser mit CO2 inkl. guets Züri` Hahnewasser gratis	Vorspeisen	Hauptgang		Dessert
	Salat oder Suppe inkl.	Menu I Fr. 21.80 kleine Portion Fr. 16.50	Menu II Fr. 19.80 kleine Portion Fr. 16.50	Dessert Fr. 4.00
<b>Montag</b> 10.11.2025	Kürbiscremesuppe	Schweinsvoressen Kartoffelstock Blumenkohl Knusperbrösmeli	Linsen-Dal Jasminreis Naanbrot	Mangosalat
<b>Dienstag</b> 11.11.2025	Pilzcremesuppe	Poulet Piccata Tomatensauce Farfalle Ratatouille Parmesan	Safran-Tagliatelle Gorgonzolasauce Birnenwürfel Baumnüsse	Rüblicake
<b>Mittwoch</b> 12.11.2025	Bouillon mit Vermouth und Kräutern	Kalbsadrio Bratensauce Polenta Rosenkohl	Gratinierter Fenchel Ofenkartoffeln Kräuter-Sauerrahm	Vermicelles mit Meringues und Rahm
<b>Wochenhit</b> CHF 21.80	Berliner Currywurst Pommes frites Tagesgemüse			
<b>Rietpark – Hit</b> CHF 24.50	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce, Butternudeln und Marktgemüse			

# TERTIANUM

<b>Donnerstag</b> 13.11.2025	Pastinakencreme- suppe	Schweinsrahmschnitzel Cognacsauce Nüdeli Erbsen	Chässpätzli Röstzwiebeln Schnittlauch	Grosis Gebrannte Creme
<b>Freitag</b> 14.11.2025	Selleriesuppe	Seelachs-Schlemmerfilet Weissweinrahmsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Käse-Tortellini Tomatenrahmsauce Parmesan	Himbeer- Quarkstrudel
<b>Samstag</b> 15.11.2025	Basler Mehlsuppe	Maispouardenbrust Thymianjus Butternudeln Wirsinggemüse	Walnuss-Käse-Burger Salbeisauce Kürbisrisotto Zucchini	Apfelkompott mit Zimt
<b>Sonntag</b> 16.11.2025	Bouillon mit Eierfäden	Rindsschmorbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Speck-Bohnen	Griessgnocchi Lauchrahmgemüse Kräutersaitlinge	Vanille- Eierlikörcreme
<b>Wochenhit</b> CHF 21.80	<b>Berliner Currywurst</b> <b>Pommes frites</b> <b>Tagesgemüse</b>			
<b>Rietpark – Hit</b> CHF 24.50	<b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes</b> <b>mit Champignonsauce, Butternudeln</b> <b>und Marktgemüse</b>			

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

- Seelachs, Atlantik

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.