

# TERTIANUM

Friedau

## Wochenmenu 19

Montag 05. Mai – Sonntag 11. Mai 2025



	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat & Suppe inkl.	Menu I Fr. 25.– (Sonntag Fr. 31.–)	Menu II Fr. 26.– (Sonntag Fr. 29.–)	Dessert	Abendessen inkl. Kaffee & Milch Fr. 13.–
Montag	<p>Selleriecreme- suppe mit Rahm verfeinert ***</p> <p>Brot- Gemüse- salat mit Frühlings- zwiebeln</p>	<p>Pouletoberschenkel- steak nach Teufels Art Casarecce Teigwaren Variation von Zucchetti</p>	<p>Vegetarische Älpler Makkaroni mit Tofu Gemüwestreifen und Röstzwiebeln dazu Birnen-Rhabarber Mus</p>	<p>Bananensalat mit Schokoglace und Rahm</p>	<p>Früchtewähe mit Kuchenteig (1) ... Salamiteller mit Tomatensalat (2) ... Tagessuppe (3)</p>
Dienstag	<p>Basler Mehlsuppe mit Reibkäse ***</p> <p>Gemischter Eichblattsalat mit gebratenen Eierschwämmli</p>	<p>Schweins- geschnetzeltes an leichter Pfeffersauce Randen-Spätzli geschmorte Butterbohnen</p>	<p>Reichhaltiger Gemüseteller mit gebackenen Palatschini und Spumanteschaumsauce</p>	<p>Papaya-Köpfl reich garniert</p>	<p>Kartoffelsalat mit Schweinswürstchen und Senf (1) ... Birchermüesli mit Beeren (2) ... Tagessuppe (3)</p>
Mittwoch	<p>Tomatencreme- suppe mit Basilikum- streifen ***</p> <p>Broccoliterrine im Glas mit Speckchips</p>	<p>Auf Wunsch: Rind-Meatballs an Süss-Sauersauce Reisnudeln mit Wokgemüse</p>	<p>Panierte Quornschnitzel mit Kräuterbutter Duchesse Kartoffeln glasiertes Gurkengemüse</p>	<p>Melonensalat mit Pistazienglace</p>	<p>Teigwaren-Blumenkohl- auflauf (1) ... Fleischteller Friedau mit Hausbrot (2) ... Tagessuppe (3)</p>
Donnerstag	<p>Gemüsebouillon mit Fideli und Kichererbsen ***</p> <p>Marinierter Chinakohl mit Mangowürfel und Schinken</p>	<p>Hackbraten an Champignonrahm- sauce Spargelrisotto und Datterini - Tomaten</p>	<p>Fitnesssteller Friedau mit Frühlingsrollen Sauerrahm und Frühlingssalaten</p>	<p>Tiroler Cake mit Proteindrink</p>	<p>Gedeckter Toast mit Speck, Käse und Tomaten (1) ... Gemüsesalat mit Zwiebelringen (2) ... Tagessuppe (3)</p>
Freitag	<p>Legierte Kohlraben- cremesuppe ***</p> <p>Lachsmousse- rosette (NW) auf frischem Apfelsalat</p>	<p>Grillierte Schweinsbratwurst mit Zwiebelchutney Frühlingskartoffeln Karotten mit Ingwer und Honig</p>	<p>Sautiertes Felchenfilet (CH) mit Sauce Bernaise Wildreis Blattspinat mit Sardellenpaste</p>	<p>Auf Wunsch: Erdbeerroulade mit Kirschglasur</p>	<p>Fischknusperli mit Tartarsauce und Gemüseebly (1) ... Spargelmousse mit Toast reich garniert (2) ... Tagessuppe (3)</p>
Samstag	<p>Rindsbouillon mit Flädli ***</p> <p>Spaghetti al pesto mit Parmesan</p>	<p>Auf Wunsch: Zartes Siedfleisch mit Meerrettichsauce Gratinierte Serviettenknödel Rotkraut</p>	<p>Sautiertes Schweinekotelett an leichter Stroganoffsauce Süsskartoffel-Gnocchi Federkohlgemüse</p>	<p>Portweinmousse mit Dattelstreifen</p>	<p>Vollkornnudeln an Gemüserahmsauce (1) ... Fleischkäseteller mit Tilsiter (2) ... Tagessuppe (3)</p>
Sonntag Muttertag	<p>Mostsuppe mit Cognacschaum ***</p> <p>Nüsslisalat mit Ei, Brotwürfel und Radieschen</p>	<p>Sonntagsbraten: Kalbsrollbraten an Calvadosauce Kartoffelgratin mit Körnerkruste Gemüse garnitur</p>	<p>Gebratene Crevetten (VN) mit Reis, Chicorée, Peperoni, Cocktailtomaten und frische Zitrone</p>	 <p>Schokoladen- küchlein mit Himbeeren oder Erdbeerschnitten</p>	<p>Chili con Carne mit Kartoffelstock (1) ... Brieteller mit Birnenfächer (2) *** Tagessuppe (3)</p>

### Fleisch/Fisch-Deklaration

Fleisch: 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. Meereswasserfisch:

Angebot nach Herkunftsland/ Süßwasserfisch: Soweit möglich aus der Schweiz oder Angebot nach Herkunftsland.

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

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

Wochenhit:  
Hausgemachte  
Teigwaren mit Frisch-  
käse und Steinpilzen