

TERTIANUM

Friedau



Wochenmenu 30

Montag 21. Juli – Sonntag 27. Juli 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	Kohlraben-cremesüppchen *** Frischer Blattsalat mit Feigen und geräfelten Fetakäse	Saltimbocca alla romana an Marsalasaucе Safranrisotto Krautstiel mit Tomatenwürfel	Gemüsevariation Friedau mit Süsskartoffel-Tätschli und Thymian-Tartarsauce	Himbeer-mousse mit Minzenchips	Birnenwähe mit Kuchenteig (1) ... Mortadella-Teller garniert (2) ... Tagessuppe (3)
Dienstag	Geflügelbouillon mit Tortellini *** Frischkäse Köpflі mit Nüssen paniert und Honigdressing	Pouletoberschenkel ohne Knochen an Albufera Sauce Gebratene Raclettekartoffeln grüne Bohnen	Orecchiette «Pugliesi» mit Stangenkohl, Ricotta, Datterini, Auberginen, Oliven und Zitronenschaum	Melonensalat auf Blätterteig-Triangel	Gebratene Cervelat-scheiben mit Rahmhörnli und Blattsalat (1) ... Brieteller reich garniert (2) ... Tagessuppe (3)
Mittwoch	Ratatouille suppe *** Randensalat mit glasierten Äpfeln Zucchettichips	Schweinsvoressen Cremolata (mit Zitrone und Knoblauch) Polentaschnitten mit Parmesan Broccoli und Blumenkohl	Auf Wunsch: Sommer Salatteller an Himbeerdressing mit Wurstweggen serviert	Limettencreme mit Quezli	Auf Wunsch: Milchreis mit Zwetschgenkompott (1) ... Lyonersalat mit Essiggemüsen und Ei (2) ... Tagessuppe (3)
Donnerstag	Leichte Basler Mehlsuppe mit Käse *** Rohkostsalat mit frischen Kräutern und Joghurtsauce	Geflügelhackbraten an Champignon-Rahmsauce Dünne Nüdeli Rosenkohl mit Speck	Vegetarische Linsen Burger mit Sauerrahmschaumsauce dazu Gemüsegratin	Cheesecake à la Isabelle mit Proteindrink	Omelette mit Chili con Carne serviert (1) ... Siedfleisch-Carpaccio mit Vinaigrette (2) ... Tagessuppe (3)
Freitag	Stangensellerie-cremesuppe mit Schnittlauch *** Rettich-Karotten-salat mit sautiertem Vegi-Ball	Kalbsadrio an leichter Zwiebelsauce Röstigalletten Karotten mit Butter	Paella Valencia mit Meeresfrüchten, Pouletstreifen, Gemüsestreifen und Safran	Vanilleglace mit Kürbiskernöl und Rahm	Fleischkäse (gebraten) mit Kartoffel-Gurkensalat (1) ... Mascarpone-rosetten mit geräucherten Lachs (NW) (2) ... Tagessuppe (3)
Samstag	Blumenkohlsuppe Dubarry *** Tomaten-Mozzarella-Schnitten mit Basilikumschaum	Nierstück vom Schwein rosa gegart mit Lavendel-Hollandaise Tomaten-Spätzli Sommergemüse	Vegi: Zucchini Piccata alla milanese mit Tomatensauce auf Peperonata serviert	Ovomaltine Halbgefrorenes reich garniert	Spiralnüdeli mit Tomaten-Basilikumsauce und Parmesan (1) ... Schinkenteller mit Eiertart (2) ... Tagessuppe (3)
Sonntag	Mostcremesüppchen *** Lachstatar mit gebratenen Kartoffelwürfel	Sonntagsbraten: Kalbsbrustbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock Gemüse garnitur	Gebratenes Saiblingsfilet (IT) mit Estragonsauce Arancini di Riso Gemüse garnitur	Crema Catalana mit Beerensorbet	Pouletgeschnetzeltes mit Pastetli und glasierte Erbsen (1) ... Tilsiter mit Nussbrot (2) ... Tagessuppe (3)

Fleisch/Fisch/Brot-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:
Gemischter Salat
Friedau mit
Frühlingsrolle
und Chilisauce
serviert