TERTIANUM

Friedau

Wochenmenu 17 Spargelwoche

Montag 21.April – Sonntag 27. April 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 Ostermontag	Weisse Spargel–suppe mit Sauerrahm *** Gemischter Blattsalat mit Eierschwämmli	Lammgigotbraten an Schalottensauce Kartoffelgratin Karotten und Broccoli	Schollenfilets mit Lachs–moussefüllung (NW) an Pernotsauce gebratener Basmatireis mit Spargelscheiben	Hausgemachte Osterküechli	Spargel–Käsewähe aus Kuchenteig (1) *** Mortadellateller (2) *** Tagessuppe (3)
Dienstag	Gemüsebouillon mit Käseklösschen *** Blätterteigravioli mit Spargel–Ricottafüllung	Rindsgeschnetzeltes an leichter Cognacsauce mit Petersilienkartoffeln Grüne Spargeln in Butter geschwenkt	Auf Wunsch: Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Eier, Peterli und Parmesan	Apfelgipfeli mit Vanilleglace 	Ravioli an Käsesauce (Vegi) (1) *** Truthahncarpaccio mit Vinaigrette (2) *** Tagessuppe (3)
Mittwoch 	Broccolicreme–suppe *** Spargel–Speckrollen mit Kräuter–hollandaise	Sautiertes Schweins–steak (Nierstück) mit Rosmarin Schaumsauce Risotto mit weissen Spargeln	Im Ofen gebackene Pouletoberschenkel ohne Knochen Spargel–Kartoffelragout und Zitronenschaum	Gebrannte Creme im Glas mit Rahm	Toast Hawaii mit Schinken und Raclettekäse (1) *** Gemischter Antipasti–teller reich garniert(2) *** Tagessuppe (3)
Donnerstag	Geröstete Maissuppe mit Schnittlauch *** Kartoffelsalat Italienische Art mit Essig und Olivenöl	Schweinsvoressen Emmentaler Art (Weisse Sauce mit Safran) Gebratene Spätzli grüne Bohnen	Lasagne verdi mit Spargeln Cherrytomaten und Mornaysauce gratiniert 	Kokosnuss–kuchen mit Bananen–Eiweissdrink	Götterspeise Friedau mit Rosinen und Datteln(1) *** Melonenschiffli mit Rohschinken (2) *** Tagessuppe (3)
Freitag 	Zucchettipüree–suppe *** Spargelsalat mit Orangenfilets und Lachsstreifen (NO)	Blätterteigpastetli mit Kalbs–Bratkügeli und Spargelspitzen an leichte Rahmsauce im Reisring	Sautiertes Forellenfilet (CH) auf Spargel–Pesto, Dillkartoffeln (gedämpft) Blattspinat mit Sardellenpaste	Mascarpone–creme mit Ananastartar	Reispfanne mit Gemüsestreifen und Wurträdli (1) *** Thoncanapés reich garniert(2) *** Tagessuppe (3)
Samstag	Mostsuppe mit Brotwürfeli *** Spargel im Teig mit Eiertartar serviert	Cordon bleu vom Schwein mit Zitrone, gebratene Frühlingskartoffeln Spargelragout	Rindsburger nach provenzalischer Art mit Balsamicojus, Polentaschnitten und marinierten Honig–Peperoni	Hausgemachte Quarkknödel auf Beerencoulis	Spiralen an Vegibolog–nese und Apfelmus (1) *** Birchermüesli mit Rahm(2) *** Tagessuppe (3)
Sonntag 	Kräutercreme–suppe mit Spargelglace *** Bruschetta mit Tomaten Mozzarella und Spargeln	Sonntagsbraten: Rindsbraten an Grappajus Kartoffelstock Gemüsegarnitur	Knusperli im Bierteig (VN) mit Tartarsauce Wildreis Gemüsegarnitur	Ovomaltine–creme mit Knuspergarnitur	Gebratene Fleischkäsetranche auf Lauch–Kartoffelragout(1) *** Brieteller mit Birnenfächer (2) *** Tagessuppe (3)

Wochenhit:
Weisse Spargeln mit Bratkartoffeln und Rohschinken

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

Tertianum Friedau · St. Gallerstrasse 30 · 8500 · Frauenfeld
Tel. 052 724 78 78 · Friedau@tertianum.ch · www.tertianum.ch