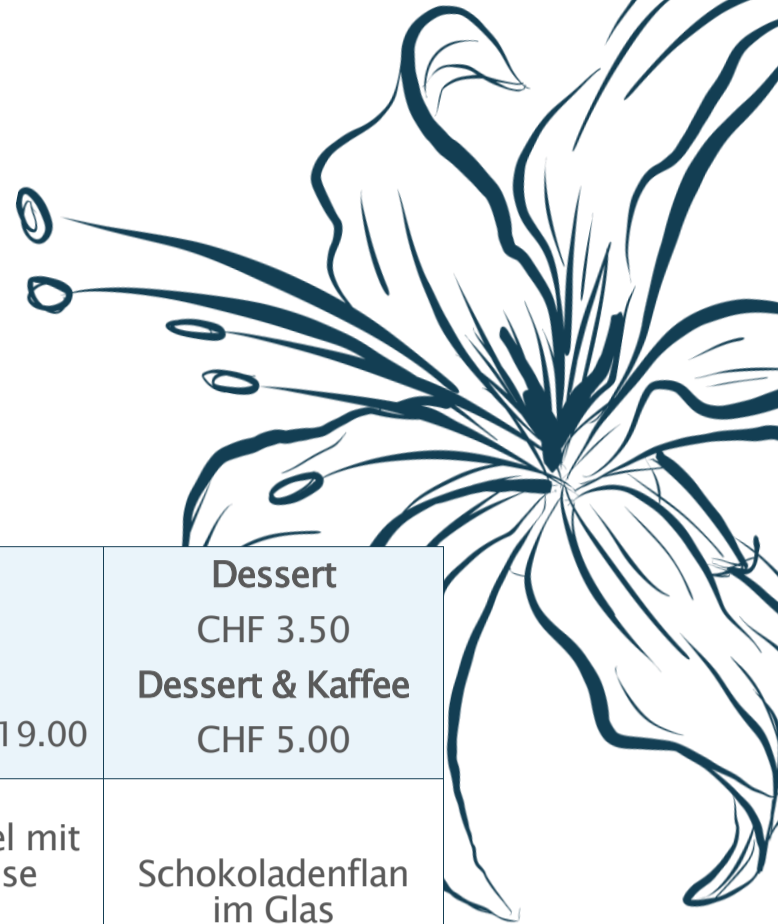


TERTIANUM Restaurant



Wochenmenu

Montag, 14. April – Sonntag, 20. April 2025

Wasser mit/ohne Kohlensäure inkl.	Suppe & Salat inkl.	Menu I CHF 22.00 kleine Portion: CHF 19.00	Menu II CHF 22.00 kleine Portion: CHF 19.00	Dessert CHF 3.50 Dessert & Kaffee CHF 5.00
Montag, 14.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Gurkensuppe mit Minze Salat vom Buffet	Waadtländer Saucisson Frühlingszwiebelsauce Salzkartoffeln Lauch mit Apfel	Gratinierter Fenchel mit Ei und Hollandaise Salzkartoffeln Cherrytomaten	Schokoladenflan im Glas
Dienstag, 15.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Champignon-suppe Salat vom Buffet	Pouletschenkelsteak mit Rosmarinsauce Risotto Romanesco	Gemüse-Curry Würziger Couscous Fruchtgarnitur	Kaffee-Eclair
Mittwoch, 16.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Kartoffelsuppe mit Bärlauch Salat vom Buffet	Rindgeschnetzeltes Stroganoff Kerbel-Nudeln Knackerbsen	Gemüse-Cannelloni mit Tomatensauce und Käse gratiniert	Himbeer-Mascarpone mit Löffelbiskuit
Donnerstag, 17.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Erbsensuppe Salat vom Buffet	Bratwurst mit Zwiebelsauce Kartoffelstock Kräuterbohnen	Panierter Brie mit Preiselbeeren Kartoffelstock Kräuterbohnen	Ananas-Melonensalat
Freitag, Karfreitag 18.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Spargelsuppe Salat vom Buffet	Lachsfilet (NOR) mit Hollandaisesauce Peterli-Reis Broccoliröschen	Penne mit Dörrotomaten, Frühlingszwiebeln und Oliven an Ricottasauce	Milka Muffin
Samstag, 19.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Gemüsebouillon mit Ei Salat vom Buffet	Kalbsvoressen mit grüner Pfefferrahmsauce Knöpfli Erbsen-Karottengemüse	Omelette gefüllt mit Ratatouille und Feta Zitronenjoghurt	Erdbeer-Glacetörtchen
Sonntag, Ostersonntag 20.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Tomaten-Ginsuppe Salat vom Buffet	<i>Oster-Brunch-Buffet CHF 40.– inkl. 1 dl Prosecco</i> Lamm Nierstück (NZL) Kräuter-Knoblisauce Kartoffelgratin Spargelgemüse	<i>Oster-Brunch-Buffet CHF 40.– inkl. 1 dl Prosecco</i> Spargel-Risotto mit Cantadou und Trauben	Desservariation

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.

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

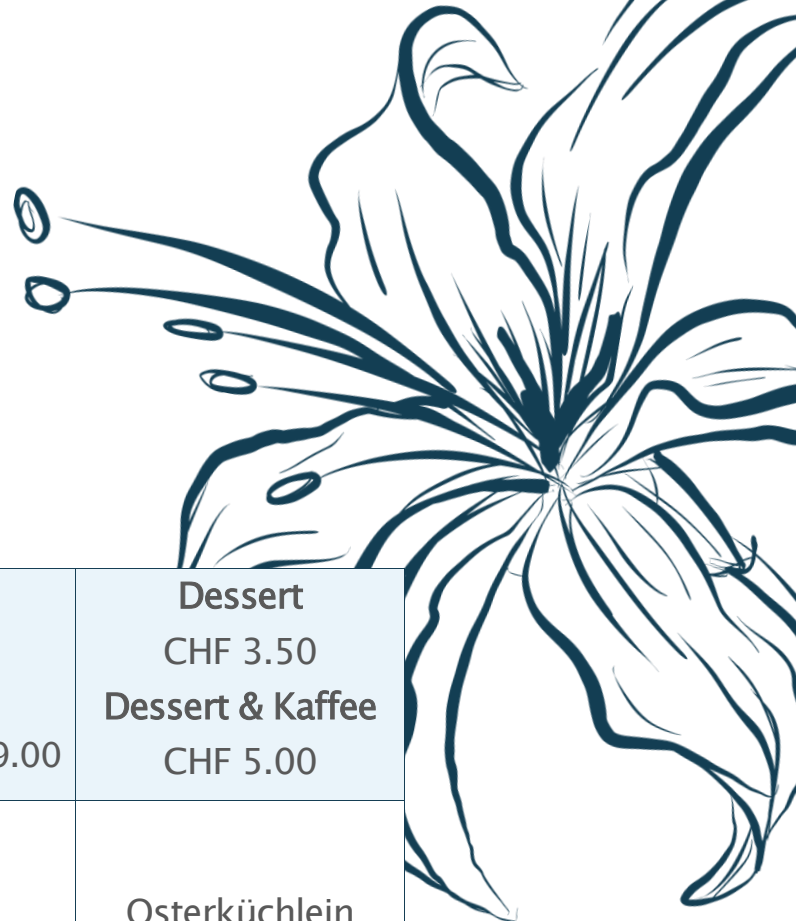
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.

Alle Preise inkl. MwSt.

Öffnungszeiten Restaurant: Montag – Sonntag, 08.00 – 18.00 Uhr

TERTIANUM

Restaurant



Wochenmenu

Montag, 21. April – Sonntag, 27. April 2025

Wasser mit/ohne Kohlensäure inkl.	Suppe & Salat inkl.	Menu I CHF 22.00 kleine Portion: CHF 19.00	Menu II CHF 22.00 kleine Portion: CHF 19.00	Dessert CHF 3.50 Dessert & Kaffee CHF 5.00
Montag, Ostermontag 21.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Weissweinsuppe Salat vom Buffet	Kaninchenragout (HU) Tessiner Art Polenta Blattmangold	Blumenkohl– Käsemedaillon Tomatensauce Polenta Blattmangold	Osterküchlein
Dienstag, 22.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Randensuppe Salat vom Buffet	Blätterteig Pastetli Brätchügeli an Pilzrahmsauce grüne Spargeln	Blätterteig Pastetli Rahmgemüse grüne Spargeln	Rüeblitorte
Mittwoch, 23.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Gemüsebouillon mit Backerbsen Salat vom Buffet	Pouletbrust mit Basilikum–Rahmsauce Krawättli Ofentomate	Aubergine gefüllt mit würzigem Couscous dazu Currygemüse	Rhabarber– Erdbeerkompott mit Rahm
Donnerstag, 24.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Kichererbsen– suppe Salat vom Buffet	Ofenfleischkäse Bratensauce Spätzli Broccoli	Nudeln mit Cherrytomaten, Broccoli an Thymian–Butter	Caramelköppli
Freitag, 25.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Sellerie– Apfelsuppe Salat vom Buffet	Salm–Knusperli (NO/DE) Zitronen–Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat	Paniertes Ei Zitronen–Mayonnaise Salzkartoffeln und Rahmspinat	Hefenussschnecke
Samstag, 26.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Gemüsesuppe Salat vom Buffet	Gratinierte Makkaroni mit Bärlauch, Trutenschinken Karotten und Rahmsauce	Gemüsestrudel mit Schnittlauch–Quark Kartoffelsalat und Nüsslisalat mit Ei	Stracciatella Mousse
Sonntag, 27.04.2025 11:30–14:00 Uhr	Lauchsuppe mit Safran Salat vom Buffet	Kalbgeschnetztes Zürcher Art Röstigaletten Kräuter–Bohnen	Süsskartoffel–Gnocchi auf Spinat und Feta Glasierte Apfelstücke	Panna cotta mit Mangosauce

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.

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.

Alle Preise inkl. MwSt.

Öffnungszeiten Restaurant: Montag – Sonntag, 08.00 – 18.00 Uhr