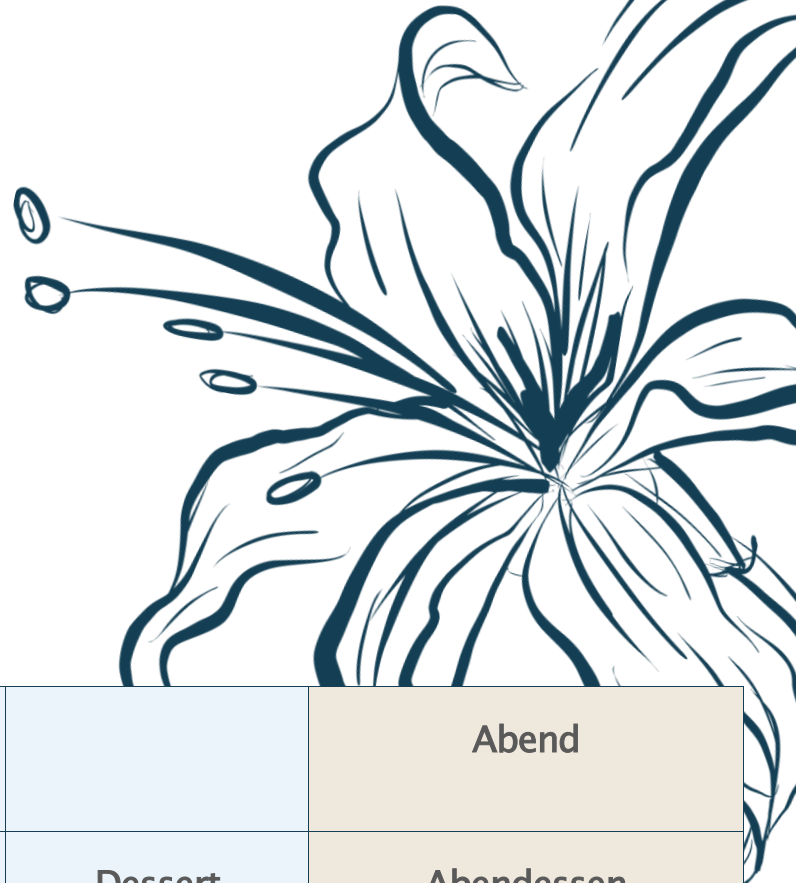


# TERTIANUM

## Le Manoir Gampelen



### Wochenmenu

Montag 28. April – Sonntag 04. Mai 2025

	Vorspeise Mittag	Hauptgang Mittag			Abend
	Salat & Suppe	Menu	Vegi-Hit	Dessert	Abendessen
Montag 28.04.25	Gemüsecreme- suppe Salat	Pouletfilet an Estragonsauce Wildreis Ofentomaten	Frühlingsrollen mit Gemüse und Asiatischer Sauce  Grünersalat	Panna Cotta mit Mango	Käseküchlein Salat
Dienstag 29.04.25	Fenchelcreme- suppe Salat	Gehacktes mit Hörnli  Apfelmus		Meringue mit Rahm	Spiegelei Spinat
Mittwoch 30.04.25	Bouillon Salat	Kutteln an Toma- tensauce Kartoffelstock Bohnen		Nusskuchen	Café complet Aufschnitt und Käse Brot/Zopf
Donnerstag 01.05.25	Gemüsecreme- suppe Salat	Gnocchi mit Pesto Rosso  Reibkäse		Süssmostcreme	Rhabarberkuchen mit Schlagrahm
Freitag 02.05.25	Zucchetticreme- suppe Salat	Paniertes Schnitzel Pommes Frites Broccoli 🎂	Wochenhit	Karamelchöpfli	Garnierte Thonsalat (GH)  Baguette
Samstag 03.05.25	Karottencreme- suppe Salat	Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta Rahmsauce	Cordon Bleu Pommes Frites Tagesgemüse	Überraschungs- Dessert	Terrine Gemischter Salat
Sonntag 04.05.25	Gemüsecreme- suppe Salat	Schweinssteak Whole Grain Senfsauce Bratkartoffeln Grüner Spargel		Cassata mit Schlagrahm	Griessbrei mit Zimt Zucker  Kompott

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

#### Deklaration Brot und Gebäck

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



**Geburtstagswunsch**