TERTIANUM
Oasis

von Montag, 22. Apr. 2024

bis Sonntag, 28. Apr. 2024

| | Suppe & Salat | Hauptgänge Mittag | | Dessert | Abendessen |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Fleisch | Vegetarisch | | |
| Montag | Tagessuppe | Alpchäs-Brätschnitzel an Madeira-Jus, dazu gebackene Kartoffeln und Grillgemüse | Gemüsestrudel auf Bärlauch und grünem Spargel-Sugo und Frühlingskartoffeln | Hausgemachter Zitronencake | Rösti Toast-Hawaii mit Ananas und Käse überbacken |
| Dienstag | Tagessuppe | Rindergeschnetzeltes nach Jägerart mit Speck und Champignons, dazu Frische Spätzli und Rosenkohl | Halloumi Käseschnitzel auf Tomatenrisotto mit Parmesan Spänen | Englische Apfelcreme mit Zimt | Aprikosen-Wähe mit Schlagrahm |
| Mittwoch | Tagessuppe | Rippli in der Honigkruste mit klarem Bratenjus, dazu Kartoffel-Selleriestock und Rahmsauerkraut | Omelette mit Spargeln gefüllt Teigwaren saisonalem Gemüse | Schoggipudding mit Rahm | Wienerli mit Kartoffelsalat und Senf |
| Donnerstag | Tagessuppe | Älpler Maccaroni mit gerösteten Zwiebeln, dazu Apfelmus und geriebenem Käse | Tofuschnitzel mit roter Currysauce dazu Jasminreis und Edame | Brotpudding | Gefüllte Silserli mit Käse und Salatgurke |
| Freitag | Tagessuppe | Fischragout in Kräutersauce Pilaw reis | Lauchzwiebel-Kuchen mit Salatgarnitur und Frischkäse mit Schnittlauch | Bananensplit | Cafe Complett |
| Samstag | Tagessuppe | Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Käse und Tomaten überbacken | Hausgemachte Gemüse Lasagne mit Käse und Tomaten überbacken | Pannacotta mit Himbeeresauce | Tortelloni an Bärlauchsauce mit Parmesan |
| Sonntag | Tagessuppe | Kalbsschulter aus dem Ofen Thymianjus Kartoffelgratin und Spargelragout | Gebackene Champignons Sauce Mayonaise, dazu Salat der Saison und Früchte Garnitur | Caramelflan | Spanische Reiskugeln gefüllt mit Tomaten dazu Sellerie Salat mit Ananas Würfeln |

**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 Allergene in den einzelnen Gerichten steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch, sofern dies nicht anders deklariert ist.