Menüplan Elegante

TERTIANUM Horgen

Woche 24 2025

			K-south gar			_	
Montag, 09. Juni	Dienstag, 10. Juni	Mittwoch, 11. Juni	Donnerstag, 12. Juni	Freitag, 13. Juni	Samstag, 14. Juni	Sonntag, 15. Juni	Euse
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Wuchehit
Geräucherte Forelle (CH)	Bruschetta (CH)	Crevetten (VN)	Griechischer Salat	Gegrilltes Steinobst	Gebackene	Serrano (ESP)-Ricotta-	WGGIIGIII C
auf Randen-Apfelsalat	mit Mozzarella,	in Chnobli-Petersilienöl	mit Feta	Broccoli-Pinienkernen-	Champignons	Crostinis (CH)	
Meerrettichschaum Toast (CH)	Tomate und Rucola	getoastetes Baguette (CH)	und Knoblauchcroûtons (CH)	Salat Burrata	Sauce Tartare	mit Rucola und Waldbeeren	
Toast (CTI)	uliu Kucola	(CII)	(CH)	Duitata		Walubeeren	
***	***	***	***	***	***	***	Sauccison (CH) mit
oder Salat vom Buffet	oder Salat vom Buffet	oder Salat vom Buffet	oder Salat vom Buffet	oder Salat vom Buffet	oder Salat vom Buffet	oder Salat vom Buffet	Honigjus
***	***	***	***	***	***	***	Kartoffelgratin
Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	und Rahmlauch
Champagner-	Karotten-	Geflügelbouillon (CH)	Gemüsecremesuppe	Klare	Petersilienwurzel-	Spinatschaumsuppe	
Senfschaumsuppe	Ingwerschaumsuppe	mit Fideli	oder Ingwer-	Gemüse-Nudelsuppe	cremesuppe	mit Kartoffeleinlage	
		und Kräutern	Zitronenlimonade		mit Pouletwürfel (CH)		
Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Liebe Gäste
Schweinefilet im	Pouletschenkel (CH)	Schweinsschnitzel (CH)	Piccata "milanese"	Rindshacktätschli (CH)	Schweinsbraten (CH)	Poulet-Innenfilet (CH)	Liebe duste
Blätterteig (CH)	"Florentiner Art"	mit Thymianjus	von der Pouletbrust (CH)	mit Rosmarin-	karamellisierte	Sauce Bernaise	Der Wochenhit
Pflaumenjus	Sauce Café de Paris	Zitronenrisotto	mit Champignon	Marsalajus	Perlzwiebeln	Waffelkartoffeln	kann
Blumenkohl "Mornay"	Teigwaren gratinierter Fenchel	Auberginen- Mozzarellarölleli	Tomatenspaghetti	Süsskartoffelgebäck mexikanisches Gemüse	Calvados-Sauce Griesschnitte	Safranfenchel	von Montag
	gratimenter renther	MOZZATEHATOHEH	und Romanesco	mexikamscries Gemuse	grüne Spargeln		bis Freitag
					grane spargem		anstelle eines
CHF 46.00	CHF 36.00	CHF 36.00	CHF 36.00	CHF 36.00	CHF 36.00	CHF 46.00	Menü-
Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Hauptganges
Kalbsschnitzel (CH)	Sautierte Lachstranche	Kaninchenrückenfilet	Rindssteak (CH)	Seezunge (FR)	Wiener Schnitzel (CH)	Rindsfiletwürfel (CH)	gewählt werden.
al Limone Limettenjus	(NO) mit Sauce Hollandaise	(HU) Schalottenjus	mit rosa Pfeffersauce gebackene Zwiebelringe	"Prince Murat" mit Artischocken,	Preiselbeeren Pommes frites	"Stroganoff" Butterspätzli	
Tagliarini	neue gebratene	mit Röstirollen, mit	Polentagalettini	Zitrone und Petersilie	Kräuter-Parmesan-	Speckbohnenbündeli	
frischer Spinat	Kartoffeln	Spinat und Feta	gefüllte Zucchetti	kleine Kartoffelwürfel	Tomate	· (CH)	
	und Ratatouille			gebratener, wilder			
				Broccoli			
CHF 49.00	CHF 39.00	CHF 39.00	CHF 39.00	CHF 39.00	CHF 39.00	CHF 49.00	
Vitalmenü	Vitalmenü	Vitalmenü	Vitalmenü	Vitalmenü	Vitalmenü	Vitalmenü	Das Vitalmenü
Kartoffelgnocchi	Zitronen-Thymian- Pizokel	Gefüllte Focacciatasche	Röstkartoffeln	Gemüse-Strognaoff	Vegetarische Capuns Philadelphiasauce	Bärlauch Teigwaren	kann mit folgenden
mit Oliven, Cherrytomaten,	mit Apfel, Lauch	gebratenes Gemüse griechischer Salat	gebratene Eierschwämmli	mit Spätzli und Sour- Cream	Philadelphiasauce Croûtons	mit Honigrahmsauce weisse Spargeln	Komponenten ergänzt werden mit dem
Petersilien und Parmesan	•	Tzatziki	Spiegelei	Cream	Gemüsewürfel	weisse spargein	jeweiligen Aufpreis
	33		. •				(Externe Gäste):
							- Kalbsschnitzel
CHF 42.00	CHF 32.00	CHF 32.00	CHF 32.00	CHF 32.00	CHF 32.00	CHF 42.00	12.00 Fr. - Alpstein-
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	pouletspiess
Apfelwähe	Pastel de Nata	Meringue	Lauwarmer Brownie	Zitronen-Roulade	Eierlikör-Schichtdessert	Zauberlehrling	9.00 Fr.
mit Vanillerahm	(Portugisisches Puddingtörtchen)	mit Doppelrahm und Früchtegarnitur	mit Caramelglace	mit Erdbeeren	mit Bananen		-Tagesfisch 12.00 Fr.
	r uddingtortenen)	una Fracillegariillai		i	i	:	12.0011.

Über <mark>allergene</mark> Inhaltsstoffe geben unsere Service-Mitarbeiter gerne persönlich Auskunft. Dessert- Alternativen: Fruchtsalat, Früchteteller, Kugel Glace, Eiskaffee oder Crème Catalan