

Menüplan Elegante

TERTIANUM Residenzen

Horgen

Woche 17 2025

Euse Wucheht

<p>Montag, 21. April Vorspeise Vorspeisenbuffet</p> <p>*** oder Salat vom Buffet</p> <p>*** Suppe Helle Tomatenrahmsuppe mit Estragon mit Chorizogebäck (ESP)</p>	<p>Dienstag, 22. April Vorspeise Artischocken-Apfelsalat mit Pinienkernen Hüttenkäse-Crostini</p> <p>*** oder Salat vom Buffet</p> <p>*** Suppe Spargelcremesuppe mit Croûtons</p>	<p>Mittwoch, 23. April Vorspeise Bunter Blattsalat mit Pilzen und Himbeerdressing</p> <p>*** oder Salat vom Buffet</p> <p>*** Suppe Geröstete Griesssuppe mit Lauch</p>	<p>Donnerstag, 24. April Vorspeise Spargel-Erdbeersalat mit Rohschinken (CH) und Rucola</p> <p>*** oder Salat vom Buffet</p> <p>*** Suppe Rinderbouillon mit Flädli</p>	<p>Freitag, 25. April Vorspeise Melonen-Carpaccio mit gebackenem Brie</p> <p>*** oder Salat vom Buffet</p> <p>*** Suppe Leichte Gerstensuppe mit Bündnerfleisch- würfeln (CH)</p>	<p>Samstag, 26. April Vorspeise Randenmousse mit gebratenem Kalbsspeck (CH) und Äpfeln</p> <p>*** oder Salat vom Buffet</p> <p>*** Suppe Kartoffel- Frühlingslauchsuppe</p>	<p>Sonntag, 27. April Vorspeise Blinis mit Rauchlachs (NO) und Dillcreme</p> <p>*** oder Salat vom Buffet</p> <p>*** Suppe Rinderkraftbrühe mit Eierstich</p>
<p>Menü 1 Schweinsfilet (CH) mit Madeirajus Tagliatelle Romanesco</p> <p>CHF 46.00</p>	<p>Menü 1 Brätchügelipastete (CH) mit Champignon- rahmsauce Erbsen-Rübligemüse</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1 Fleischkäse (CH) mit Senfrahmsauce Pommes frites Wirzgemüse</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1 Saftiger Pouletrollbraten (CH) Eierschwämmli- sauce Gemüsereis</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1 Spaghetti mit Rauchlachsstreifen (NO) Zitronenschaumsauce Broccoliröschen</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1 Schweinsbraten (CH) mit geräucherter Paprikarahmsauce Griessnocken gerösteter Blumenkohl</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1 Maispoularde (CH) mit Boursin- Kräutersauce Basilikumnudeln Ofenlauch</p> <p>CHF 46.00</p>
<p>Menü 2 Kalbsschulterbraten (CH) Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse</p> <p>CHF 49.00</p>	<p>Menü 2 Gebratenes Zanderfilet (PL) an Thymiansauce Zweifarbiger Reis Pak Choi</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2 Geräucherte Entenbruststreifen (FR) Tagliatelle mit weisser Trüffelschaumsauce Spinat</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2 Kalbslebergeschnetzeltes (CH) mit Kräuterjus Röstigaletten gratinierte Tomate</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2 Rindgeschnetzeltes (CH) Stroganoff Spätzli Zucchetti</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2 Geschmorte Rindskopfbäckli (CH) mit kräftiger Rotweinsauce Schupfnudeln Orangen-Chicorée</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2 Saltimbocca vom Kalb (CH) Marsalajus Safranrisotto grünes Spargelragout</p> <p>CHF 49.00</p>
<p>Vitalmenü Capuns mit Tomatenbéchamel und Bergkäsewürfel</p> <p>CHF 42.00</p>	<p>Vitalmenü Baked Potatoes Schnittlauch-Sauerrahm</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü Casarecce mit Büffelmozzarella, Basilikum und getrockneten Tomaten</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü Röstgemüse mit Kartoffeln, Camembert, Cherrytomaten und Spiegelei</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü Gnocchi mit Zitronen- Quarksauce Ratatouille</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü Gemüsecurry gebackene Banane und roter Reis</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü Spargelravioli mit Sauerrahm-Beurre- Blanc Cherry-Tomatenragout</p> <p>CHF 42.00</p>
<p>Dessert Dessertbuffet</p>	<p>Dessert Zitronencake mit Sauerrahm und Caramelglace</p>	<p>Dessert Latte Macchiatoschnitte mit Amaretticrumble</p>	<p>Dessert Fruchtsalat mit Vanille-Limetten- sirup und Melonensorbet</p>	<p>Dessert Profiteroles mit Holunderblütencreme</p>	<p>Dessert Caramelköpfl mit Rahm</p>	<p>Dessert Erdbeertörtli mit Stracciatellaglace</p>

Riesencrevetten
(VN)
auf Spargelrisotto
mit Parmesan
und Zedernkerne

Liebe Gäste
Der Wochenhit
kann
**von Dienstag
bis Freitag**
anstelle eines
Menü-
Hauptganges
gewählt werden.

Das **Vitalmenü**
kann mit folgenden
Komponenten ergänzt
werden mit dem
jeweiligen Aufpreis
(Externe Gäste):
- Kalbsschnitzel
12.00 Fr.
- Alpstein-
pouletspiess
9.00 Fr.
- Tagesfisch
12.00 Fr.

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