

Menüplan Elegante

TERTIANUM
Residenzen

Horgen

Woche 25 2025

Montag, 16. Juni Vorspeise Chicorée–Orangensalat mit Banane, Baumnüssen und Granatapfel *** oder Salat vom Buffet *** Suppe Blumenkohlcreme–suppe mit Kokos	Dienstag, 17. Juni Vorspeise Schinkengipfeli (CH) mit Senfdip und Babylattich *** oder Salat vom Buffet *** Suppe Geröstete Geflügelessenz (CH) Flädli	Mittwoch, 18. Juni Vorspeise Thunfischmousse (PH) mit grünem Bohnensalat und Ei *** oder Salat vom Buffet *** Suppe Vichyssoice Kalte Kartoffel–Lauch–Suppe mit Croûtons	Donnerstag, 19. Juni Vorspeise Pochierte Apfelschnitz mit Tête de Moine und Baumnusspesto *** oder Salat vom Buffet *** Suppe Rindsbouillon mit Sherry und Gemüsestreifen	Freitag, 20. Juni Vorspeise Mango–Mozzarellasalat an erfrischender Chili–Curry–Vinaigrette *** oder Salat vom Buffet *** Suppe Champignoncreme–suppe	Samstag, 21. Juni Vorspeise Melone mit Rohschinken (CH) und Hüttenkäse *** oder Salat vom Buffet *** Suppe Tomatierte Gemüsebouillon mit Eierstich	Sonntag, 22. Juni Vorspeise Klassisches Rindstatar (CH) mit Toast *** oder Salat vom Buffet *** Suppe Kalbsrahmsuppe (CH) Leberspätzli (CH)
Menü 1 Älplermagronen mit Speck (CH) Röstzwiebeln und Apfelmus CHF 36.00	Menü 1 Picatta von der Pouletbrust (CH) mit Spaghetti Napoli und Broccoli CHF 36.00	Menü 1 Fleischkäse (CH) mit leichter Senfrahmsauce Kartoffelstock sautierte Zucchetti CHF 36.00	Menü 1 Gefüllte Paprika mit Hackfleisch (CH) auf Spinat–Tomatensalat und knusprigen Kartoffelecken CHF 36.00	Menü 1 Fischknusperli (DE) mit Sauce Tartar Petersilienkartoffeln und Rahmspinat CHF 36.00	Menü 1 Pot au feu (CH) mit magerem Siedfleisch, Wienerli und Poulet Bouillonkartoffeln Wurzelgemüse CHF 36.00	Menü 1 Maispoullardenbrust–streifen (CH) Parmesanrahmsauce Gnocchi schwarzer Trüffel CHF 46.00
Menü 2 Klassische Rindsroulade (CH) mit Bratenjus Pommes duchesse glasierte Karotten CHF 39.00	Menü 2 In Olivenöl konfiierter Wolfsbarsch (FR) mit Limettenschaum schwarzem Reis Tomaten–Olivenragout CHF 39.00	Menü 2 Szegediner Rindsgulasch (CH) Semmelknödel geschmortes Gemüse CHF 39.00	Menü 2 Saltimbocca vom Kalb (CH) Rosmarinjus Gnocchi mediterranes Gemüse CHF 39.00	Menü 2 Kalbsleber–geschnetztes (CH) an kräftiger Kräuterjus Parmesanrisotto Blumenkohl "Mornay" CHF 39.00	Menü 2 Gebratene Entenbrust (FR) mit Sauerkirschensauce Schupfnudeln und Rahmwirz CHF 39.00	Menü 2 Zürcher Geschnetzeltes (CH) Champignonrahmsauce Röstitaler Bohnen CHF 49.00
Vitalmenü Baumnuss–Risotto mit gebackenen Mozzarellasticks und marinierten Feigen CHF 32.00	Vitalmenü Spinat–Ricotta–Canelloni mit leichter Gorgonzolarahmsauce CHF 32.00	Vitalmenü Toast Hawaii mit Ananas und Käse überbacken serviert mit Selleriesalat CHF 32.00	Vitalmenü Vegetarische Capuns an leichter Gemüserahmsauce CHF 32.00	Vitalmenü Broccoliwähe mit Feta und Pinienkernen CHF 32.00	Vitalmenü Gemüse–Stroganoff mit Sauerrahm und Vollkornreis CHF 32.00	Vitalmenü Safran–Rahmtagiatelle Büffelmilch–Mozzarella und Cherrytomatenragout CHF 42.00
Dessert Aprikosen–Topfenknödel mit Himbeerragout	Dessert Kaffee–Haselnusskuchen mit Mangosalat	Dessert Joghurtköpfl mit Erdbeeren	Dessert Cassata mit Rahm	Dessert Blaubeer–Muffin mit Vanille–Eierlikörcreme	Dessert Weisses Toberlonemousse	Dessert Bayrische Schokoladencreme mit Waldbeerenkompott

Euse
Wuchehit

Grillierter
Chicken Wrap (CH)
Waffelkartoffeln
Avocado–Dip

Liebe Gäste

Der Wochenhit
kann
**von Montag
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

Menüplan Galeria

TERTIANUM
Residenzen

Horgen

Woche 25 2025

Montag, 16. Juni Vorspeise Chiorée–Orangensalat mit Banane, Baumnüssen und Granatapfel *** Suppe Blumenkohlcreme– suppe mit Kokos	Dienstag, 17. Juni Vorspeise Schinkengipfeli (CH) mit Senfdip und Babylattich *** Suppe Geröstete Geflügelessenz (CH) Flädli	Mittwoch, 18. Juni Vorspeise Thunfischmousse (PH) mit grünem Bohnensalat und Ei *** Suppe Vichyssoice Kalte Kartoffel–Lauch– Suppe mit Croûtons	Donnerstag, 19. Juni Vorspeise Pochierte Apfelschnitz mit Tête de Moine und Baumnusspesto *** Suppe Rindsbouillon mit Sherry und Gemüsestreifen	Freitag, 20. Juni Vorspeise Mango–Mozzarellasalat an erfrischender Chili–Curry–Vinaigrette *** Suppe Champignoncreme– suppe	Samstag, 21. Juni Vorspeise Melone mit Rohschinken (CH) und Hüttenkäse *** Suppe Tomatierte Gemüsebouillon mit Eierstich	Sonntag, 22. Juni Vorspeise Klassisches Rindstatar (CH) mit Toast *** Suppe Kalbsrahmsuppe (CH) Leberspätzli (CH)
Menü 1 Äplermagronen mit Speck (CH) Röstzwiebeln und Apfelmus	Menü 1 Picatta von der Pouletbrust (CH) mit Spaghetti Napoli und Broccoli	Menü 1 Fleischkäse (CH) mit leichter Senfrahmsauce Kartoffelstock sautierte Zucchetti	Menü 1 Gefüllte Paprika mit Hackfleisch (CH) auf Spinat–Tomatensalat und knusprigen Kartoffelecken	Menü 1 Fischknusperli (DE) mit Sauce Tartar Petersilienkartoffeln und Rahmspinat	Menü 1 Pot au feu (CH) mit magerem Siedfleisch, Wienerli und Poulet Bouillonkartoffeln Wurzelgemüse	Menü 1 Maispouardenbrust– streifen (CH) Parmesanrahmsauce Gnocchi schwarzer Trüffel
Menü 2 Klassische Rindsroulade (CH) mit Bratenjus Pommes duchesse glasierte Karotten	Menü 2 In Olivenöl konfiert Wolfsbarsch (FR) mit Limettenschaum schwarzem Reis Tomaten–Olivenragout	Menü 2 Szegediner Rindsgulasch (CH) Semmelknödel geschmortes Gemüse	Menü 2 Saltimbocca vom Kalb (CH) Rosmarinjus Gnocchi mediterranes Gemüse	Menü 2 Kalbsleber– geschnetzeltes (CH) an kräftiger Kräuterjus Parmesanrisotto Blumenkohl "Mornay"	Menü 2 Gebratene Entenbrust (FR) mit Sauerkirschensauce Schupfnudeln und Rahmwirz	Menü 2 Zürcher Geschnetzeltes (CH) Champignonrahmsauce Röstitaler Bohnen
Dessert Aprikosen– Topfenknödel mit Himbeerragout	Dessert Kaffee–Haselnusskuchen mit Mangosalat	Dessert Joghurtköpfli mit Erdbeeren	Dessert Cassata mit Rahm	Dessert Blaubeer–Muffin mit Vanille– Eierlikörcreme	Dessert Weisses Toberlonemousse	Dessert Bayrische Schokoladencreme mit Waldbeerenkompott
Abend Bouillon mit Backerbsen *** Wienerli (CH) mit Kartoffelsalat und Senf *** Dessert	Abend Gemüsecremesuppe *** Spinat–Ricotta–Canelloni mit leichter Gorgonzolarahmsauce *** Dessert	Abend Selleriesalat *** Toast Hawaii mit Schinken (CH), Ananas und Käse überbacken *** Dessert	Abend Cremesuppe *** Vegetarische Capuns an leichter Gemüserahmsauce *** Dessert	Abend Bunter Blattsalat *** Wähe Z'nacht salzig und süss *** Dessert	Abend Cremesuppe *** Gemüse–Stroganoff mit Sauerrahm und Vollkornreis *** Dessert	Abend Gemüsecremesuppe *** Canapés mit Rauchlachs (NO), Schinken (CH) und Ei *** Dessert

Euse
Wuchehit

Grillierter
Chicken Wrap (CH)
Waffelkartoffeln
Avocado–Dip

Liebe Gäste

Der Wochenhit
kann
von Montag
bis Freitag
anstelle eines
Menü–
Hauptganges
gewählt werden.

Menüplan Akut

TERTIANUM
Residenzen

Horgen

Woche 25 2025

Montag, 16. Juni Vorspeise Chicorée–Orangensalat mit Banane, Baumnüssen und Granatapfel *** Suppe Blumenkohlcreme– suppe mit Kokos Menü 1 Älplermagronen mit Speck (CH) Röstzwiebeln und Apfelmus Menü 2 Klassische Rindsroulade (CH) mit Bratenjus Pommes duchesse glasierte Karotten Dessert Aprikosen– Topfenknödel mit Himbeerragout Abend Bouillon mit Backerbsen *** Wienerli (CH) mit Kartoffelsalat und Senf *** Dessert	Dienstag, 17. Juni Vorspeise Schinkengipfeli (CH) mit Senfdip und Babylattich *** Suppe Geröstete Geflügelessenz (CH) Flädli Menü 1 Picatta von der Pouletbrust (CH) mit Spaghetti Napoli und Broccoli Menü 2 In Olivenöl konfiert Wolfsbarsch (FR) mit Limettenschaum schwarzem Reis Tomaten–Olivenragout Dessert Kaffee–Haselnusskuchen mit Mangosalat Abend Gemüsecremesuppe *** Spinat–Ricotta–Canelloni mit leichter Gorgonzolarahmsauce *** Dessert	Mittwoch, 18. Juni Vorspeise Thunfischmousse (PH) mit grünem Bohnensalat und Ei *** Suppe Vichyssoice Kalte Kartoffel–Lauch– Suppe mit Croûtons Menü 1 Fleischkäse (CH) mit leichter Senfrahmsauce Kartoffelstock sautierte Zucchini Menü 2 Szegediner Rindsgulasch (CH) Semmelknödel geschmortes Gemüse Dessert Joghurtköpfli mit Erdbeeren Abend Selleriesalat *** Toast Hawaii mit Schinken (CH), Ananas und Käse überbacken *** Dessert	Donnerstag, 19. Juni Vorspeise Pochierte Apfelschnitz mit Tête de Moine und Baumnuesspesto *** Suppe Rindsbouillon mit Sherry und Gemüsestreifen Menü 1 Gefüllte Paprika mit Hackfleisch (CH) auf Spinat–Tomatensalat und knusprigen Kartoffelecken Menü 2 Saltimbocca vom Kalb (CH) Rosmarinjus Gnocchi mediterranes Gemüse Dessert Cassata mit Rahm Abend Cremesuppe *** Vegetarische Capuns an leichter Gemüserahmsauce *** Dessert	Freitag, 20. Juni Vorspeise Mango–Mozzarellasalat an erfrischender Chili–Curry–Vinaigrette *** Suppe Champignoncreme– suppe Menü 1 Fischknusperli (DE) mit Sauce Tartar Petersilienkartoffeln und Rahmspinat Menü 2 Kalbsleber– geschnetztes (CH) an kräftiger Kräuterjus Parmesanrisotto Blumenkohl "Mornay" Dessert Blaubeer–Muffin mit Vanille– Eierlikörcreme Abend Bunter Blattsalat *** Wähe Z'nacht salzig und süss *** 0 Dessert	Samstag, 21. Juni Vorspeise Melone mit Rohschinken (CH) und Hüttenkäse *** Suppe Tomatierte Gemüsebouillon mit Eierstich Menü 1 Pot au feu (CH) mit magerem Siedfleisch, Wienerli und Poulet Bouillonkartoffeln Wurzelgemüse Menü 2 Gebratene Entenbrust (FR) mit Sauerkirschensauce Schupfnudeln und Rahmwirz Dessert Weisses Toberlonemousse Abend Cremesuppe *** Gemüse–Stroganoff mit Sauerrahm und Vollkornreis *** Dessert	Sonntag, 22. Juni Vorspeise Klassisches Rindstatar (CH) mit Toast *** Suppe Kalbsrahmsuppe (CH) Leberspätzli (CH) Menü 1 Maispoullardenbrust– streifen (CH) Parmesanrahmsauce Gnocchi schwarzer Trüffel Menü 2 Zürcher Geschnetzeltes (CH) Champignonrahmsauce Röstitaler Bohnen Dessert Bayrische Schokoladencreme mit Waldbeerenkompott Abend Gemüsecremesuppe *** Canapés mit Rauchlachs (NO), Schinken (CH) und Ei *** Dessert
---	---	--	--	--	--	---

Euse
Wuchehit

Grillierter
Chicken Wrap (CH)
Waffelkartoffeln
Avocado–Dip

Liebe Gäste

Der Wochenhit
kann
von Montag
bis Freitag
anstelle eines
Menü–
Hauptganges
gewählt werden.

..... **Wochenhit**
Hauptgänge

Salat vom Buffet
mit Kalbsschnitzel
mit Alpsteinpouletspiess
mit Tagesfisch

Tagesmenü

Ergänzen Sie mit.
Kalbsschnitzel
Alpsteinpouletspiess
Tagesfisch