

# Menüplan Elegante

# TERTIANUM Residenzen

# Horgen

Woche 40 2024

**Euse  
Wuchehit**

<p><b>Montag, 30. September</b> <b>Vorspeise</b> Dörrbohnsalat mit Birnenschnitze und Bündnerfleischstreifen (CH) *** oder Salat vom Buffet *** <b>Suppe</b> Maronicremesuppe mit Selleriestreifen</p>	<p><b>Dienstag, 01. Oktober</b> <b>Vorspeise</b> Avocadosalat mit Cherrytomaten, Kichererbsen und Ei *** oder Salat vom Buffet *** <b>Suppe</b> Geflügelbouillon mit Gemüsestreifen und Peterli</p>	<p><b>Mittwoch, 02. Oktober</b> <b>Vorspeise</b> Broccolimousse mit knuspriger Crevette (VN) *** oder Salat vom Buffet *** <b>Suppe</b> Frische Erbsensuppe mit Joghurtschaum</p>	<p><b>Donnerstag, 03. Oktober</b> <b>Vorspeise</b> Kartoffelröstbrot (CH) Hüttenkäse, Feigen, Schnittlauch und Radiesli *** oder Salat vom Buffet *** <b>Suppe</b> Pastinaken-Apfelschaumsuppe mit Curry</p>	<p><b>Freitag, 04. Oktober</b> <b>Vorspeise</b> Chäschüechli mit Nüsslisalat Granatapfeldressing *** oder Salat vom Buffet *** <b>Suppe</b> Rindskraftbrühe mit Fideli</p>	<p><b>Samstag, 05. Oktober</b> <b>Vorspeise</b> Auberginentatar auf Tomaten-Zucchettisalat mit Focaccia *** oder Salat vom Buffet *** <b>Suppe</b> Blumenkohl-Kokoscremesuppe</p>	<p><b>Sonntag, 06. Oktober</b> <b>Vorspeise</b> Roastbeef-Brie-Röllchen (CH) Pastinaken-Mousse kleiner Herbstsalat Honig-Senf-Vinaigrette *** oder Salat vom Buffet *** <b>Suppe</b> Steinpilzkraftbrühe mit Zitronenthymianschaum</p>
<p><b>Menü 1</b> Rindfleischvogel (CH) in Rotweinjus geschmorter Käsepolenta Rüebl CHF 36.00</p>	<p><b>Menü 1</b> Pochiertes Forellenfilet (IT) Weisswein-Kräutersauce Pilawreis Zucchetti mit Dörrtomaten CHF 36.00</p>	<p><b>Menü 1</b> Rippli (CH) und Wienerli (CH) Salzkartoffeln Dörrbohnen mit Speck (CH) CHF 36.00</p>	<p><b>Menü 1</b> Geschmortes Pouletschenkelsteak (CH) an Burgundersauce Weissweinrisotto Broccoli mit Pinienkernen CHF 36.00</p>	<p><b>Menü 1</b> Gebratener Wolfsbarsch (TR) mit Beurre blanc römische Gnocchi Cocobohnen CHF 36.00</p>	<p><b>Menü 1</b> Hacktätschli (CH) Pilzarahmsauce Kartoffelstock Lauchgemüse CHF 36.00</p>	<p><b>Menü 1</b> Maispouardenbrust (FR) Eierschwämmliisauce Sellerie-Trüffel-Stampf Pastinakengemüse CHF 46.00</p>
<p><b>Menü 2</b> Lammragout (NZ) mit Curry Basmatireis Kürbis-Papayagemüse CHF 39.00</p>	<p><b>Menü 2</b> Entenbrust (FR) glasierte mit Honig Thymianjus Schupfnudeln Rahmwirz CHF 39.00</p>	<p><b>Menü 2</b> Wiener Kalbsrahmgulasch (CH) Kürbisspätzli Edamame CHF 39.00</p>	<p><b>Menü 2</b> Kalbsleber (CH) mit Apfel-Calvadosauce Röstzwiebeln-Kartoffelstampf Vichykarotten CHF 39.00</p>	<p><b>Menü 2</b> Siedfleisch (CH) mit Meerrettichsauce Kartoffeln Bouillongemüse CHF 39.00</p>	<p><b>Menü 2</b> Schweinschalssteak (CH) Paprikasauce Pilawreis Romanesco CHF 39.00</p>	<p><b>Menü 2</b> Kalbssteak (CH) mit Pfifferlingsbutter Kartoffelgnocchi mit Speckstreifen (CH) Kräuter-Kohlrabi CHF 49.00</p>
<p><b>Vitalmenü</b> Ebly Gemüsepfanne mit Feta und Oliven CHF 32.00</p>	<p><b>Vitalmenü</b> Französisches Käseomelette Erbsen, Kartoffelwürfeln und Kräutertomatenwürfel CHF 32.00</p>	<p><b>Vitalmenü</b> Herbstlicher Risotto mit Birnen, Kräuterseitling und Gorgonzola CHF 32.00</p>	<p><b>Vitalmenü</b> Linsen-Bällchen Granatapfel auf gebratenem Blumenkohl mit Sauce Tartar CHF 32.00</p>	<p><b>Vitalmenü</b> Tiroler Schlutzkrapfen mit Parmesan brauner Butter CHF 32.00</p>	<p><b>Vitalmenü</b> Gschwelli mit Appenzeller, Tilsiter, Brie, Tête de Moine und Butter CHF 32.00</p>	<p><b>Vitalmenü</b> Quorgeschnetzeltes an Wacholdersauce Pizzokel Rotkraut CHF 42.00</p>
<p><b>Dessert</b> Rüeblikuchen mit Orangenfilets und Sauerrahm</p>	<p><b>Dessert</b> Maroni-Mousse mit Grappatrauben</p>	<p><b>Dessert</b> Aprikosenstreuselkuchen mit Orangenrahm</p>	<p><b>Dessert</b> Kaiser's "Schmarrn" mit Apfelmus und Vanillesauce</p>	<p><b>Dessert</b> Lebkuchenmousse mit Feigen</p>	<p><b>Dessert</b> Mini Donut mit Joghurtglace</p>	<p><b>Dessert</b> Grand Marnier Parfait</p>

Penne mit Gorgonzola-sauce, Birnenwürfel, Baumnüsse und mariniertem Chicorée

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-pouletschpiess **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