

Menüplan Elegante

TERTIANUM Residenzen

Horgen

Woche 39 2024

Montag, 23. September	Dienstag, 24. September	Mittwoch, 25. September	Donnerstag, 26. September	Freitag, 27. September	Samstag, 28. September	Sonntag, 29. September
Vorspeise Nüsslisalat mit Ei *** oder Salat vom Buffet ***	Vorspeise Ofenkürbis mit Brunnenkressecreme und Granatapfel *** oder Salat vom Buffet ***	Vorspeise Eisbergsalat Gorgonzoladressing Schinkenstreifen (CH), Ei und Birne *** oder Salat vom Buffet ***	Vorspeise Rüebli­salat mit Honig und Kaninchenrouladscheiben (HU) *** oder Salat vom Buffet ***	Vorspeise Schinken-Frischkäserolle (CH) mit herblichem Salatbouquet Tomatenfocaccia *** oder Salat vom Buffet ***	Vorspeise Randencarpaccio mit Walnuss, Ziegenkäse und Frisée *** oder Salat vom Buffet ***	Vorspeise Brunch Buffet *** oder Salat vom Buffet ***
Suppe Gemüsebouillon mit Backerbsen	Suppe Champignon-cremesuppe	Suppe Maronicremesuppe mit Sellerie	Suppe Französische Zwiebelsuppe (CH) mit Käsecroûtons	Suppe Fenchelrahmsuppe mit Dill	Suppe Tomatenconsommé mit Flädli mit Croûtons	Suppe Sellerieschaumsuppe Wildfleischeinlage (AT) Baumnussöl
Menü 1 Kalbs-Adrio (CH) Senfrahmsauce Kartoffelstock sautierte Zucchetti CHF 36.00	Menü 1 Limonenravioli mit Limonenrahmsauce, Rauchlachsstreifen (NO) und Blattspinat CHF 36.00	Menü 1 Hirschfleischvogel (AT) Wacholderjus Röstikroketten Rotkraut CHF 36.00	Menü 1 Schinken im Brotteig (CH) Honigjus Wurzelgemüse CHF 36.00	Menü 1 Helle Fischfilets (NO) an Tomatensauce Salzkartoffeln schwarze Oliven Spinat CHF 36.00	Menü 1 Pouletschnitzel (CH) Wiener Art mit Preiselbeeren lauwarmer Krautsalat CHF 36.00	Menü 1 Schweinefiletmedaillons (CH) Speck-Sensfahnesauce (CH) Kartoffelgebäck Erbsen CHF 46.00
Menü 2 Sautierte Rindsplätzli (CH) Zwiebelsauce Kartoffelgratin herbstliches Gemüse CHF 39.00	Menü 2 Helles Kalbsvoren (CH) mit Waldpilzen Petersilienreis Rübli CHF 39.00	Menü 2 Tagliata vom Rindsentrecote (CH) Steinpilzrisotto Kürbisgemüse CHF 39.00	Menü 2 Kalbsbraten (CH) mit Sauce Bordelaise (Mark) Kürbisstumpf Rosenkohl CHF 39.00	Menü 2 Lamm Duo (NZ) Kräuterjus Griesshalbmond Speckbohnen (CH) CHF 39.00	Menü 2 Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (CH) Peperonirahmsauce Papardelle Blumenkohl CHF 39.00	Menü 2 Kalbshaxen (CH) ausgelöst Dunkelbierjus Semmelknödel getrüffel­ter Rahmwirz CHF 49.00
Vitalmenü Tofu-Curry Jasminreis Asia-Gemüse CHF 32.00	Vitalmenü Orecchiette mit Spinat, Broccoli und Kurkuma Soja-Sauce Gemüsebällchen CHF 32.00	Vitalmenü Mediterraner Vollkorn-Pilawreis Caponata weisser Bohnenschaum CHF 32.00	Vitalmenü Falafel mit Tzaziki in weicher Brottasche mit mariniertem-grilliertem Gemüse CHF 32.00	Vitalmenü Maroni-Ravioli mit brauner Butter Selleriespickel CHF 32.00	Vitalmenü Toast mit Waldpilzen, Mascarpone, Feigen, Trauben, Balsamico und Bergkäse CHF 32.00	Vitalmenü Schupfnudeln mit Kürbisrahmgemüse Kürbiskerncrunch CHF 42.00
Dessert Zwetschgenwähe mit Rahm	Dessert Fruchtsalat mit Maraschino	Dessert Griessköpfl mit Apfel-Zimtragout	Dessert Birne Helene-Schnitten mit Birnenfächer	Dessert Stracciatella Mousse mit Waldbeerensalat	Dessert Vermicelleschnitte	Dessert Brunch Dessert

**Euse
Wuchehit**

Gezupfter Lachs (NO) im Brioche Bun mit Honig-Dillsauce Süsskartoffel-Wedges Apfel-Fenchelsalat 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