

# TERTIANUM

## Menüplan Tertianum Residenz Huob

Tagesmenü Ostermontag, 21. April 2025	Tagesmenü Dienstag, 22. April 20245	Tagesmenü Mittwoch, 23. April 2025	Tagesmenü Donnerstag, 24. April 2025	Tagesmenü Freitag, 25. April 2025
Suppe und/oder Salat vom Büffet Geflügel Kraftbrühe mit Kräutern  *****  <b>Gruss aus der Küche</b>  *****  <b>Menü 1</b> Sautierte Perlhuhnbrust an Morchel-Brandy Sauce dazu Rucola Tagliatelle und glasiertes Frühlingsgemüse  *****  <b>Menü 2</b> Sautiertes Loup de Mer Filet an Noilly Prat-Dill Sauce dazu Spargelrisotto  *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Gerstensuppe  *****  <b>Gruss aus der Küche</b>  *****  <b>Menü 1</b> Schweins Piccata an Marsala Jus dazu Tomatenspaghetti und Broccoli  *****  <b>Menü 2</b> Gebratene Lachswürfel auf cremiger Risoni Pfanne mit confierten Kirschtomaten und Erbsen  *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Gemüsecremesuppe mit Kerbel  *****  <b>Gruss aus der Küche</b>  *****  <b>Menü 1</b> Innerschwizer Huuswurst mit Zwiebelsauce, Rösti Fries und Karotten Duo  *****  <b>Menü 2</b> Gebackenes Plattfischfilet mit Dijonsenf-Dill Dip dazu Kartoffel-Gurkensalat  *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Andalusische Zwiebelsuppe  *****  <b>Gruss aus der Küche</b>  *****  <b>Menü 1</b> Penne al Ragout mit Rindshackfleisch und Pancetta, Rucola und Parmesan  *****  <b>Menü 2</b> Hoki Filet "Bordelaise" mit Weissweinsauce und Knusperkruste dazu Pilaw Reis und Blattspinat  *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Kartoffel-Lauchcremesuppe  *****  <b>Gruss aus der Küche</b>  *****  <b>Menü 1</b> Oberländer Magronen Pfanne mit Poulet Streifen an Bärlauch-Frischkäsesauce und feinem Gemüse  *****  <b>Menü 2</b> Edelfisch Duo an Pernod Sauce dazu Ebly und Lauchgemüse  *****
<b>i</b> <b>Vitalmenü</b> Spargelrisotto mit Erbsen dazu gebackene Ziegenkäse-Kugel	<b>i</b> <b>Vitalmenü</b> Spaghetti an Palm-Kohl Pesto dazu gehobelter Parmesan und Wirz-Tomatenstreifen	<b>i</b> <b>Vitalmenü</b> Waadtländer Käsequiche mit Lauch dazu Kräuterquark	<b>i</b> <b>Vitalmenü</b> Spinat Ricotta Ravioli an Tomaten-Ragout mit Edamame	<b>i</b> <b>Vitalmenü</b> Eblyotto mit Frühlingsgemüse und Fetawürfeln
*****  <b>Menü 4</b> Rindsfilet im Pfeffermantel dazu Sauce Foyot, Kartoffelgratin und glasiertes Frühlingsgemüse  *****  <b>Tagesdessert</b> Eierlikör-Rahmgefrorenes mit Erdbeeren	*****  <b>Menü 4</b> Rinds Gulasch Ungarische Art mit Kümmel und Rauchpaprika, Peperoni und Kartoffelwürfel  *****  <b>Tagesdessert</b> Parfait Glace Grand Marnier	*****  <b>Menü 4</b> Wildhasenragout Piemonteser Art mit glasierten Balsamico-Perlzwiebeln dazu Polenta und Röstgemüse  *****  <b>Tagesdessert</b> Blanc Manger mit Beerenkompott	*****  <b>Menü 4</b> Hausgemachter Kalbshackbraten an Bärlauch-Rahmsauce dazu Kartoffelstock und glasiertes Gemüse  *****  <b>Tagesdessert</b> Kirschen Schichtdessert	*****  <b>Menü 4</b> Rindsgeschnetzeltes "Toscana" mit Champignons und Dörrtomaten dazu Lyoner Kartoffeln und Romanescospalten mit Ei  *****  <b>Tagesdessert</b> Caramelglace mit Bananen Salat "Habibab"

### Unsere Weinempfehlungen

<b>Weisswein</b>  Mont sur Rolle la Cote AOC   1 dl CHF 7.00	<b>Rotwein</b>  Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa   1 dl CHF 6.90	<b>i</b> <b>Vitalmenü</b> kombinierbar mit:  Kalbsschnitzel mariniertes Pouletfilet Tagesfisch	<b>i</b> <b>Erklärung Vitalmenü</b>  Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.
--	---	---	--