

TERTIANUM

Menüplan Tertianum Residenz Huob

Tagesmenü Montag, 05.05.2025	Tagesmenü Dienstag, 06.05.2025	Tagesmenü Mittwoch, 07.05.2025	Tagesmenü Donnerstag, 08.05.2025	Tagesmenü Freitag, 09.05.2025
Suppe und/oder Salat vom Büffet Kartoffelsuppe mit Speck ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Sämiger Magronen-Schinken Auflauf dazu Schmelzzwiebeln und Apfelmus ***** Menü 2 Paniertes Alaska Seelachsfilet mit Dillkartoffeln auf Rahmblattspinat dazu Zitronenquarkdip *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Zartweizenpüreesuppe ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Schwäbische Gemüse Maultaschen in Rinderbrühe und brauner Butter dazu Gemüserauten und Speckstreifen ***** Menü 2 Sautiertes Barschfilet "Luzerner Art" dazu Schlosskartoffeln und Kefengemüse *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Lauchcremesuppe ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Pouletspiess "Brasil" mariniert mit mit Cachaça, Limette und Chili dazu Guacamole, Kräuterreis und schwarze Bohnen ***** Menü 2 Gebratenes Doradenfilet mit Weissweinsauce dazu Tomaten-Fregola Sarda und Zucchetti *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Weissweinschaumsuppe mit Croutons ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Schweinsaltimbocca an Marsalajus dazu Safranrisotto und Broccoli ***** Menü 2 Gebratenes Lachsforellenfilet auf cremiger Kartoffel- Mangold-Pfanne *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Geflügelcremesuppe ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Penne an Schmorsauce "Morcote" dazu Parmesan und Rucola ***** Menü 2 Zürichsee Felchenfilet mit Rieslingsauce dazu Butterreis und Blattspinat mit Rotweinschalotten *****
i Vitalmenü Gemüse Bolognese mit Vollkornteigwaren und Parmesan	i Vitalmenü Tagliatelle "Alfredo" mit Trüffelsauce dazu Tomatenwürfel und Rucola	i Vitalmenü Gebackener Camembert garniert mit verschiedenen Salaten dazu Preiselbeeren	i Vitalmenü Röstkartoffel-Pfanne mit grünem Spargel, eingelegten Cherrytomate Lauchzwiebeln, dazu Sauerrahm	i Vitalmenü Gemüsepuffer mit Kräuterquark dazu grüner Spargel
***** Menü 4 Geschmorter Rindshalsbraten an Balsamico-Jus dazu Polentaschnitte und Knackerbsen ***** Tagesdessert Coupe Pêche Melba (mit Pfirsich)	***** Menü 4 Rosa gebratene Entenbrust an Kirschjus dazu Schupfnudeln und Apfelrotkraut ***** Tagesdessert Beerenschnitte mit Minzrahm	***** Menü 4 Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Pommes Frites und Ofentomate ***** Tagesdessert Apfelstrudel mit Vanillesauce	***** Menü 4 Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecote an kräftiger Sauce dazu Bratkartoffeln und grüner Spargel ***** Tagesdessert Mini Coupe Romanoff	***** Menü 4 Tomatiertes Kalbsragout mit Oliven und Stangensellerie dazu Kartoffelgaletten und glasiertem Gemüse ***** Tagesdessert Aprikosenwähe mit Rahm

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein Mont sur Rolle la Cote AOC 1 dl CHF 7.00	Rotwein Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa 1 dl CHF 6.90	i Vitalmenü kombinierbar mit: Kalbsschnitzel marinierte Pouletfilets Tagesfisch	i Erklärung Vitalmenü 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.
--	---	---	--