

TERTIANUM

Apéro Kalt

Canapé geschnitten oder auf Baguette (Rauchlachs, Ei oder Tatar)	CHF 3.60
Mozzarella-Tomatenspiessli 2st	CHF 3.60
Rohschinken mit Grissini	CHF 3.60
Parmesanmöckli oder Oliven I Schälchen	CHF 3.60

Apéro Warm

Tomaten-oder Tagessuppe im Tassli	CHF 3.60
Zwetschgen im Speckmantel 2st	CHF 3.60
Schinkengipfel, Chäschüechli, Blätterteiggebäck 3st	CHF 3.60
Krevetten im Panko mit süsser Chilisaucе 2st	CHF 3.60
Satayspiessli vom Poulet, Sataysauce 2st	CHF 3.60
Rindfleischkügelі «süsssauer» 2st	CHF 3.60

Apéro Süss

Zitronen-und Marmorcakewürfel	CHF 3.10
Fruchtspiessli	CHF 3.10
Schokoladenmousse im Gläsli	CHF 3.10
Panna cotta im Gläsli mit Fruchtпüree	CHF 3.10
Mini Fruchтörtli (Saisonal)	CHF 3.10
Brie und Traube am Spiess	CHF 3.10

TERTIANUM

A la Carte & Klassisch

Suppen und Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing und Croutons	CHF 8.00
Gemischter Salat mit Hausdressing und Croutons	CHF 9.50
Rindsbouillon mit Flädli und Schnittlauch	CHF 8.50
Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum	CHF 9.50
Pikante Zitronengrascrème mit Krevette am Spieß	CHF 10.50
Tagessuppe	CHF 7.50

Hauptgang Fisch und Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Butterrösti und Brokkoli	CHF 38.00
Schweinsnierstückbraten, Morchelsauce	CHF 29.00
Kartoffelkroketten, glasierte Karotten	
Forellenfilet auf der Haut gebraten, Petersilien-Butterjus	CHF 30.00
Salzkartoffeln, Blattspinat	
Vegetarisches Kichererbsen Curry	CHF 21.00
Basmatireis und Pappadam	
mit Poulet	CHF 28.00

Süßes

Caramelköpfler im Glas, mit Rahm und Guetzli	CHF 7.50
Süßmostcrème, Apfelchips	CHF 8.50
Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet	CHF 10.50
Tobleronemousse mit Beerenkompott	CHF 10.50
Meringue mit Vanilleglace und Rahm	CHF 9.50
Käseteller mit Trauben und Birnenbrot	CHF 10.50

TERTIANUM

Für kleine und grosse Feste

Vorspeisen

Lauwarmer Geissenfrischkäse mit Honig auf Baguette, Blattsalatsalat	CHF 13.00
Kalbfleisch-Carpaccio-und Tatar, mit Ruccola und Trüffelöl	CHF 24.00
Rauchlachsrosen mit Gurkensalat, Schnittlauchquark und Toast	CHF 21.00

Suppen

Pikante Zitronengrascreme mit Krevette am Spiess	CHF 10.50
Kräftige Rindsbouillon mit kleinem Gemüse und Blätterteigstück	CHF 8.50
Riesling-Weissweinsuppe mit gerösteten Brotwürfeln	CHF 9.50

Hauptgang

Kalbsfilet und glasiertes Kalbskopfbäggli mit Schmorgemüse Kartoffelpüree und Brokkolirösli	CHF 48.00
Tranchiertes Rindsfilet, Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und geschmorte Speckbohnen	CHF 46.00
Steinpilz-Tagliarini mit Kerbelrahm, Parmesan	CHF 23.00

Süesses

Zweierlei Schokoladenmousse mit Passionsfrucht	CHF 11.00
Sauerrahmmousse und Pralineparfait mit Himbeergelee	CHF 11.00
Rüeblicake mit Zuckerglasur, Orangensorbet und Orangensalat	CHF 9.50

TERTIANUM

In Würde verabschieden

Vorspeisen und Suppen

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen, Hausdressing	CHF 9.00
Tomaten-Mozzarellasalat, Aceto und Olivenöl	CHF 16.00
Kartoffelsuppe mit Majoran	CHF 9.50
Tomatensuppe mit Rahm	CHF 9.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF 8.50

Fleisch und Fisch

Hackbraten mit Rahmsauce, Kartoffelstock, glasierte Karotten	CHF 26.00
Schüblig mit Kartoffelsalat,	CHF 24.00
Fleischkäse mit Kartoffelsalat,	CHF 24.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Butterrösti und Brokkoli	CHF 38.00
Pouletbrust-Spiess mit Senfsauce, Reis, Gemüse	CHF 32.00

Kalte Gerichte

Segeten Teller	
Rohschinken, Trockenfleisch, Käse, Melone, Brot, Butter	CHF 25.00
Schottischer Rauchlachs, Meerrettich, Brioche-Toast und Butter	CHF 27.00
Gschwellti und Käse, Schnittlauchquark	CHF 24.00

TERTIANUM

Süßes

Caramelköppli im Glas, Rahm und Guetzli	CHF 7.50
Süßmostcrème und Apfelchip	CHF 8.50
Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet	CHF 10.50
Tobleronemousse und Beerenkompott	CHF 10.50
Meringue mit Vanilleeis und Rahm	CHF 9.50
Käseteller mit Trauben und Birnenbrot	CHF 10.50