

TERTIANUM

JETZT ZUM ABHOLEN BESTELLEN

Tagesmenu Montag, 13. Mai 2024	Tagesmenu Dienstag, 14. Mai 2024	Tagesmenu Mittwoch, 15. Mai 2024	Tagesmenu Donnerstag, 16. Mai 2024	Tagesmenu Freitag, 17. Mai 2024
<p>Suppe Tomatensuppe</p> <p>*****</p> <p>Salatvariation "Segeten"</p> <p>*****</p>	<p>Suppe Maissuppe</p> <p>*****</p> <p>Salatvariation "Segeten"</p> <p>*****</p>	<p>Suppe Klare Gemüsesuppe</p> <p>*****</p> <p>Salatvariation "Segeten"</p> <p>*****</p>	<p>Suppe Karottensuppe</p> <p>*****</p> <p>Salatvariation "Segeten"</p> <p>*****</p>	<p>Suppe Rindsbouillon Flädli</p> <p>*****</p> <p>Salatvariation "Segeten"</p> <p>*****</p>
<p>Fleisch Spaghetti Bolognese Parmesan</p> <p>Fisch Forellenfilet (FZ CH) Safranhollandaise Salzkartoffeln Blattspinat</p> <p>Wochenhit Tandoori Chicken In Curry-Joghurt im Ofen gebraten Basmatireis gebratener Spargel</p>	<p>Fleisch Schweinsgeschnetzeltes vom Öpfelsäuli Calvadosrahmsauce Kartoffelstock Brokkoli mit Mandelsplitter</p> <p>Fisch Schollenfilet (FZ Atlantik) Ei-Kräutermantel Tomatenbuttersauce Safrantagliatelle Zucchini</p> <p>Wochenhit Tandoori Chicken In Curry-Joghurt im Ofen gebraten Basmatireis gebratener Spargel</p>	<p>Fleisch Kalbs-Rahmschnitzel Tagliatelle Karotten</p> <p>Fisch Bouillabaise vom Meerfisch (FZ Mittelmeer) im Safransud Fenchelstreifen Tomatenwürfel Kräuter Knoblauchbrot</p> <p>Wochenhit Tandoori Chicken In Curry-Joghurt im Ofen gebraten Basmatireis gebratener Spargel</p>	<p>Fleisch Rindsfleischvogel Schmorgemüsesauce Griessgnocchi</p> <p>Fisch Zanderknusperli (FZ EU) Sauce Tartar Kartoffel-Radieslisalat</p> <p>Wochenhit Tandoori Chicken In Curry-Joghurt im Ofen gebraten Basmatireis gebratener Spargel</p>	<p>Fleisch Lammragout Provencale Oliven getrockneten Tomaten Kräuter Witikerspiralen Lattich</p> <p>Fisch Krevetten (FZ Vietnam) Aglio Olio Schnupfnudeln Blattspinat</p> <p>Wochenhit Tandoori Chicken In Curry-Joghurt im Ofen gebraten Basmatireis gebratener Spargel</p>
<p>i Vegetarisch Spargel Tomaten-Vinaigrette Neue Kartoffeln</p>	<p>i Vegetarisch Semmelknödel Parmesan braune Nussbutter sautierter Frühlingspinat</p>	<p>i Vegetarisch Samosa und Frühlingsrolle asiatischer Gemüse-Glasnudelsalat Sweet Chili-Soja Dip</p>	<p>i Vegetarisch Bärlauch-Quadrollini mit Cashewnüssen sämiges Spargelragout fritierter Ruccola</p>	<p>i Vegetarisch Morchelrisotto Mönchsbarb Belperknolle</p>
<p>*****</p> <p>Tagesdessert Zweifarbige Tobleronemousse im Glas</p> <p>Wochendessert Rhabarber-Joghurtschnitte Erdbeercarpaccio</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Erdbeertörtli</p> <p>Wochendessert Rhabarber-Joghurtschnitte Erdbeercarpaccio</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Kleiner Bananensplit</p> <p>Wochendessert Rhabarber-Joghurtschnitte Erdbeercarpaccio</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Donauwelle Kirschenkompott</p> <p>Wochendessert Rhabarber-Joghurtschnitte Erdbeercarpaccio</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Ananascarpaccio Granatapfel Mangosorbet</p> <p>Wochendessert Rhabarber-Joghurtschnitte Erdbeercarpaccio</p>

Tagessuppe CHF 6.50 | Menusalat CHF 5.50 | Vorspeise CHF 8.00 | Hauptgericht ab CHF 19.00 | Tages- oder Wochendessert CHF 6.00

Unsere Weinempfehlungen

<p>ÖFFNUNGSZEITEN BISTRO</p> <p>Montag bis Sonntag 08:00 Uhr bis 20:30 Uhr</p>	<p>Weisswein Zürbieter Cuvée weiss AOC Weingut Landolt 2022 Zürcher Weinland</p> <p>CHF 7.50 pro 1 dl</p>	<p>Rotwein Sestile Morellino di Scansano DOCG Le Stadère 2020 Toscana Italien</p> <p>CHF 8.00 pro 1 dl</p>	<p>i Bistro im Mai</p> <p>Pfingstsonntagmenü Mittags & Abends Sonntag, 19. Mai Pfingstmontagmenü Mittags & Abends Sonntag, 20. Mai Tatar Abend, 30. Mai ab 17.30 Uhr</p>
--	--	---	---