TERTIANUM

Tertianum Residenz Sphinxmatte

Montag, 22. Apr bis Sonntag, 28. Apr. 2024

	Montag 22.	Dienstag 23.	Mittwoch 24.	Donnerstag 25.	Freitag 26.	Samstag 27.	Sonntag 28.
Tages-suppe	Kartoffel-Spinatsuppe	Gemüsecrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Berner Märitsuppe	Senfschaumsuppe mit Zitronenmelisse	Goldhirse-Suppe mit Gemüsebrunoise	Proseccosuppe
	oder	*oder*	*oder*	*oder*	*oder*	*oder*	*oder*
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Vorspeise	*** Frischkäse-Terrine im Rüeblimantel mit Pumpernickel und Nuss-Pesto	*** Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	*** Wassermelonensalat mit Gurkenröllchen Fetakäse und Minze	*** Siedfleisch-Carpaccio mit Kapern-Vinaigrette und Meerrettich-Schaum	*** Gebackene Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce und Reisnudelsalat	*** Walliser Cholera (mit Kartoffeln und Gemüse gefüllter gedeckter Kuchen) mit Frühlingssalat	*** Kalbshacktätschli mit glasierten roten Zwiebeln und Blumenkohlpüree
Menü 1 Fleisch	*** Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce Butternüdeli und Rahmpfirsich	*** Ungarisches Rindsgulasch mit Dampfkartoffeln und Coleslaw-Salat (Rüebli-Kabissalat)	*** Pouletbrustschnitzel im Cornflakesmantel mit Bärlauchrisotto Sbrinz-Schaum und Radiesli	*** Kalbsgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce Spätzli und bunten Bohnen	*** Lammrack am Stück gegart (Irland) mit Baumnusskruste Dörrtomatensauce Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	*** Kalbspaillard mit Zitronenbutter Tagliatelle und mariniertem Rucola	*** Rindsschmorbraten Burgunder Art mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse
	oder	*oder*	*oder*	*oder*	*oder*	*oder*	*oder*
Menü 2 Vegi	Grillkäse mit Kräuterdip auf orientalischem Gemüse-Couscous	Kartoffel-Waldpilzstrudel mit Kerbelsauce und Randen-Duett	Arancini (Italienische Risottokugeln paniert) mit Käsefüllung dazu buntes Ofengemüse	Älpler-Spätzli mit Lauch, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln dazu Birnenmus	Vollkornspaghetti mit Sojabolognaise Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan	Quornragout mit Broccoli-Rahmsauce und schwarzem Reis	Scamorza (Geräuchter Mozzarella) mit Tomaten-Chutney Zitronen-Ricotta Rondelli und Blattspinat
	oder	*oder*	*oder*	*oder*	*oder*	*oder*	*oder*
Menü 3 Fisch	Sautiertes Doradenfilet (Griechenland) mit Ingwer-Zitronengrassauce und orientalischem Gemüse-Couscous	Pochiertes Saiblingsfilet mit Kerbelsauce Dampfkartoffeln und Randen-Duett	Seeteufel-Medaillons (FAO 27) mit Oliventapenade Süsskartoffelstampf und buntem Ofengemüse	Felchen-Knusperli mit Zitronen-Dip und bunten Salaten garniert	Gebratenes Zanderfilet mit Basilikumpesto Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	Pochierte Lachsfilet-Würfel mit Pernod-Sauce schwarzem Reis und Broccoli-Röschen	Sautierte Eglifilets mit Safranschaum Zitronen-Ricotta Rondelli und Blattspinat
Dessert	*** Dessert-Variation	*** Schokoladenmousse mit Mandel-Krokant	*** Crema catalana mit Johannisbeeren	*** Rhabarber-Streuselkuchen mit Tonkabohnensauce	*** Waldbeer-Quarkschnitte mit Rahm und frischen Beeren garniert	*** Kokos-Panna cotta mit Mangosauce	*** Crêpes Suzette (süsses Crêpe mit Orangen- Grandmarniersauce und Vanilleglace)

Alle 2-Gang-Menüs enthalten: Tagessuppe oder Bistrosalat, Hauptgang und 2.5dl Wasser mit oder ohne Kohlensäure

2-Gang-Menü Fleisch oder Vegetarisch	CHF 24.00
2-Gang-Menü Fisch	CHF 26.00
2-Gang-Menü Wochenhit	Nach Angebot
2-Gang-Menü Vital	CHF 24.00
Zusätzlich Vegetarische-, Fleisch- oder Fisch-Proteinbeilage zum Vitalmenü (100g)	CHF 6.00

Am Wochenende gelten andere Preise.

VITAL-MENÜ	WOCHEN-HIT
Asiatische Gemüsebowl Buchweizen und Ei (Buchweizen mit buntem Gemüse, Eier und Nüssen rührgebraten im Wok asiatisch mariniert mit Koriander-Joghurt)	Kalter Roastbeef Teller mit Remouladensauce Pommes frites und Salatgarnitur
Gebackene Käsepraline	
Kalbssteak	32
Tagesfisch	

Für Informationen zu Allergene in den Gerichten steht Ihnen gern unser Servicepersonal zur Verfügung.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Brote und Gebäcke sofern dies nicht anders deklariert ist.