




SAISONSPEZIALITÄTEN

SUPPEN

 SÄMIGE KÜRBISSUPPE mit gerösteten Kürbiskernen	12.00
HERBSTLICHE STEINPILZCRÈMESUPPE mit Kräuterschaum	12.00

SALATE

BUNTER BLATTSALAT MIT WILDSCHWEIN-ROHSCHINKEN fruchtigem Kürbischutney und knusprigen Apfelchips	17.50
KNACKIGER NÜSSLISALAT mit Ei und Brotcroûtons	14.50

Sauce nach Wahl

Französisch,  Balsamico,  Italienisch oder Wochendressing
unsere Servicemitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft
über das aktuelle Wochendressing


HAUPGERICHTE

REHPFEFFER NACH JÄGER ART , serviert mit Spätzli, Rotkraut Rosenkohl, glasierten Maroni, Trauben und Preiselbeer-Apfel	38.50
ZARTES REHGESCHNETZELTES in Wildrahmsauce, dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Trauben und Preiselbeer-Apfel	44.50
HAUSGEMACHTE KÜRBIS-RICOTTA-RAVIOLI verfeinert mit hausgemachtem Steinpilz-Wirzpesto	25.50
HAUSGEMACHTE HIRSCHRAVIOLI mit raffiniertem Kürbiskern-Pesto verfeinert mit Rotkabisstreifen und Mango	28.50




TERTIANUM



SUPPEN

KRAFTBRÜHE NATURE vom Rind oder Gemüsebouillon	9.50
KRAFTBRÜHE mit Sherry, Backerbsen oder Kräuterflädli	11.50
TAGESSUPPE	9.50
TOMATENCRÈMESUPPE verfeinert mit Basilikumrahm	12.00
 THAI-KAROTTENSUPPE mit geröstetem Sesam	12.00

VORSPEISEN & SALATE

SCHOTTISCHER RAUHLACHS mit Meerrettichrahm, ofenfrischem Toast und Butter	21.00 / 31.00
TESSINER PIORADORO ROHSCHINKEN mit fruchtiger Melone	21.50 / 27.50
TATAR VOM SWISSPRIM RIND mit ofenfrischem Toast, mit Calvados, Cognac, Gin oder Whisky verfeinert	20.50 / 26.50 3.00
 SALATNEST mit gerösteten Nüssen mit Dörrfrüchten	11.50 / 14.50
SALATSTRAUSS mit frischen Früchten und Bündnerfleisch	13.50 / 17.50
 BUNTER BLATTSALAT	9.50
 GEMISCHTER SALAT	10.50

Sauce nach Wahl

Französisch,  Balsamico,  Italienisch oder Wochendressing
unsere Servicemitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft
über das aktuelle Wochendressing



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

KALBSSCHNITZEL NACH « WIENER ART » mit Sardellenzitrone, knusprigen Pommes frites und buntem Gemüse	41.50
KALBSGESCHNETZELTES NACH « ZÜRCHER ART » mit feiner Rösti und buntem Gemüse	41.50
RIZ CASIMIR mit Kalbfleisch an fruchtiger Currysauce, gebratener Kokos-Banane, Früchten und Mandelreis	40.50
ZARTES RINDSFILET « CAFE DE PARIS » (160g) mit knusprigen Pommes frites und buntem Gemüse	49.50
KALBSBRATWURST mit Zwiebelsauce und Butterrösti	15.50 / 20.50
FEINE BUTTERRÖSTI wahlweise mit	
- einem Spiegelei	10.50 / 14.50
- zwei Spiegeleier	14.00 / 18.50
- Speck oder Raclettekäse überbacken	14.50 / 19.50

FISCHGERICHTE

"VALPERCA" EGLI-KNUSPERLI mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und buntem Gemüse	39.50
GEBRATENE "VALPERCA" EGLIFILETS mit Buttermandeln, Salzkartoffeln und bunter Gemüsegar nitur	44.50
SAUTIERTE RIESEN-CREVETTEN verfeinert mit Cherrytomaten Cognac und frischen Kräutern, dazu Reis und buntes Gemüse	42.50

TERTIANUM





HAUSGEMACHTE RAVIOLI

HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHRAVIOLI an frischer Salbeibutter	23.50 / 28.50
HAUSGEMACHTE RAVIOLI DER WOCHE an zerlassener Butter oder feiner Rahmsauce	23.50 / 28.50
HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE RAVIOLI DER WOCHE an zerlassener Butter oder feiner Rahmsauce	20.50 / 25.50


Fragen Sie nach unseren wöchentlich wechselnden Ravioli!

PASTA / RISOTTO / VEGETARISCH

 GEMÜSE RIZ CASIMIR an fruchtiger Currysauce, gebratener Kokos-Banane, Früchten und Mandelreis	26.50
TAGLIATELLE verfeinert mit Basilikum Pesto, Cherrytomaten und Grana Padanosplittern	24.50
SÄMIGES CARNAROLIRISOTTO verfeinert mit hausgemachtem Basilikumpesto, Cherrytomaten und Grana Padanosplittern	24.50
BUNTER GEMÜSETELLER mit Salzkartoffeln und Spiegelei (auch  möglich)	23.50

BEILAGENAUSWAHL

Pommes frites, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Reis, Risotto, Tagliatelle, Rösti

Die hier angebotenen Speisen die mit einem  gekennzeichnet sind, können auch vegan zubereitet werden. Bitte informieren sie unser Service Team!



UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch/Wurstwaren liefert die Metzgerei Traitafina aus Lenzburg. Fisch wird von Bianchi aus Zufikon und Dörig & Brandl aus Zürich geliefert. Gemüse und Früchte liefert der Gemüsehändler Reust aus der Markthalle Zürich. Milch- und Käseprodukte beziehen wir vom Lebensmittelhändler Saviva und von der Molkerei Weber in Zollikerberg.

Kalb, Schwein und Rind	Schweiz
Poulet und Kaninchen	Schweiz
Lamm	Neuseeland und Australien
Wildgeflügel	Frankreich
Wild	Schweiz, Österreich, Neuseeland
Eglifilet	Schweiz (Zucht "Valperca" in Raron/Wallis)
Crevetten	Argentinien/Patagonien (Wildfang)
Bündnerfleisch, Schinken, Salami	Schweiz

Das Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert. Weitere Deklarationen entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Tagesmenü.

IHR ANLASS IM TERTIANUM ZOLLIKERBERG

Planen Sie einen Geschäftsanlass oder eine private Feier? Unser Restaurant rondo und unsere Veranstaltungsräume bieten den idealen Rahmen dafür. Im Sommer ist die Gartenterrasse der perfekte Ort für Apéritifs, Kaffeepausen, inspirierende Meetings sowie Familienfeste. Wir freuen uns, Ihren nächsten Anlass für Sie zu planen und erstellen gerne ein massgeschneidertes Angebot.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Um besser auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, informieren Sie bitte frühzeitig vor Ihrer Bestellung unser Serviceteam. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge nach Ihren Bedürfnissen.

ÖFFNUNGSZEITEN IM RESTAURANT RONDO

Montag bis Sonntag 07.00 Uhr – 21.00 Uhr

Frühstück von 07.00 Uhr – 10.30 Uhr

À la Carte Karte von 11.30 Uhr – 13.30 Uhr und 17.30 Uhr – 19.30 Uhr

Kleine Karte von 11.00 Uhr – 20.00 Uhr