

TERTIANUM

Villa Böcklin

Wochenmenu für Gäste (kein öffentliches Restaurant)

Montag 10. Februar 2025 – Sonntag 16. Februar 2025



	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat, Suppe und Dessert inkl.	Menu I	Menu II Vegetarisch	Dessert	Abendessen
Montag	Haferkernsuppe	Pouletoberschenkel an Coleslaw und Wedges	Gefüllte Peperoni mit Reis und Gemüse auf Tomatensauce	Schoggimousse	Apfelchüechli mit Vanillesauce und Zimt Zucker
Dienstag	Bouillon mit Gemüse	Rindsgulasch mit Peperonata und Kroketten	Quorngulasch mit Peperonata und Kroketten	Rüeblikuchen	Teigwaren Auflauf mit Gemüse und Schinkenwürfeli
Mittwoch	Rüeblicreme	Kalbsadrio an Pommerysensaft mit Erbsen und Kartoffelstock	Bunte Linsen-Gemüsepfanne mit Kartoffeln	Bananenjoghurt mit Knusper	Rauchlachsteller mit Meerrettich und Salat
Donnerstag	Griesssuppe mit Lauch	Ghackets Hörnli mit Apfelmus	Frühlingsrollen mit Sweet Chillisauce dazu Wokgemüse und Basmatireis	Mascarpone-creme	Aprikosenwähe oder Käse-Speckwähe
Freitag	Weissweinsuppe mit Estragon	Wolfsbarschfilet an Pernodsauce mit Wirsing und Wildreis	Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Chabissalat	Zwetschgen-kompott	Fruchtiges Birchermüesli mit Rahm
Samstag	Marronicreme-suppe	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Spaghetti Pesto Verde mit Reibkäse	Caramelcreme	Palatschini gefüllt mit Lauch und Speck an Frischkäsesauce
Sonntag	Kohlrabensuppe	Tessinerbraten an Marsalasauce mit Bohnen und Polenta	Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Zitronensorbet mit Rimuss	Aufschnittteller mit Käse und Fleisch und frischem Brot

Fleisch/Fisch-Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fleischprodukte, ausser die Herkunft ist anderweitig deklariert.

Allergene

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Vorbestellung für Angehörige: Mindestens 3 Arbeitstage vorher