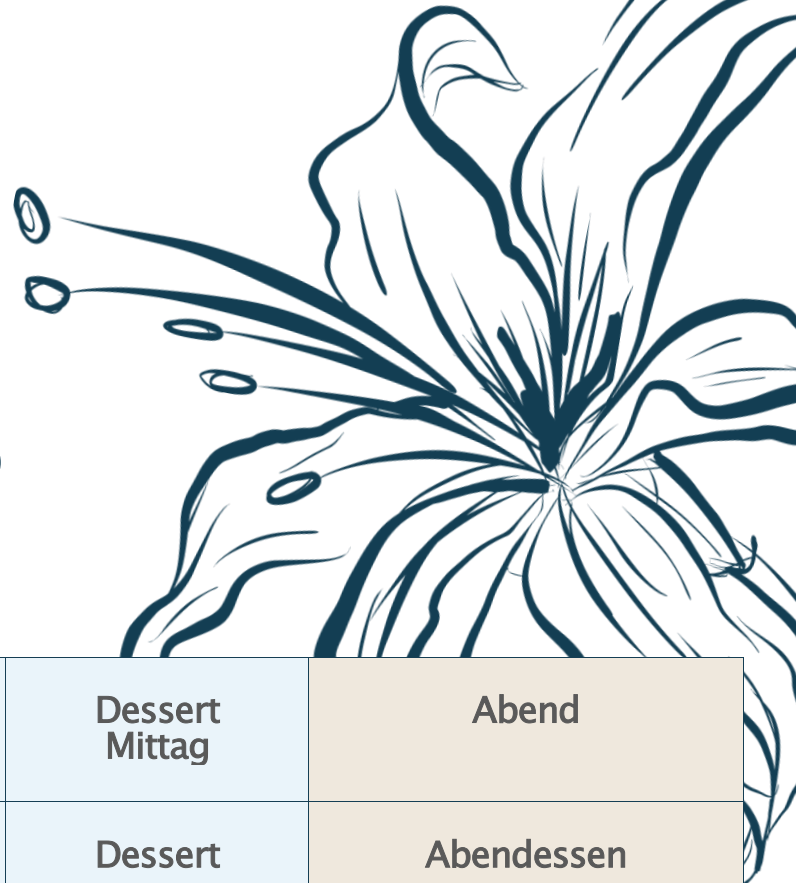


TERTIANUM

Villa Böcklin

Wochenmenu für Gäste (kein öffentliches Restaurant)

Montag 21. April 2025 – Sonntag 27. April 2025



	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat, Suppe und Dessert inkl.	Menu I	Menu II Vegetarisch	Dessert	Abendessen
Montag	Champignon-suppe	Bratwurst mit Zwiebelsauce dazu Broccoli und Pommes Frites	Frühlingsrollen an Süsssaurersauce mit Wokgemüse und Jasminreis	Mango-Joghurt Mousse	Chäschüechli mit Coleslawsalat
Dienstag	Gemüsesuppe	Schweins Saltimbocca auf Marsalajus mit Erbsen und Safranrisotto	Canneloni Spinaci mit Tomatensauce und Käse überbacken	Mini Berliner	Griechischer Salat mit frischem Brot
Mittwoch	Weissweinsuppe mit Kräuter	Trutenbrust an Marsalasauc mit Rüebli und Teigwaren	Chähörnli mit Zwiebelschweissi und Apfelmus	Vanillecreme mit Blaubeeren	Aufschnittteller mit Käse und Fleisch und frischem Brot
Donnerstag	Bouillon mit Gemüsestreifen	Rindfleischvogel mit Kohlraben und Kartoffelstock	Spargelrisotto mit Parmesanchips	Frischer Fruchtsalat	Erdbeer-Quark Wähe oder Käsewähe
Freitag	Erbsensuppe mit Minze	Eglifilet im Backteig an Sauce Tartare mit Safran Fenchel und Pommes Wedges	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Bananen Milchshake	Birchermüesli mit Früchten und Rahm
Samstag	Tomatensuppe	Tortellini Carne mit Frischkäsepesto-sauce	Tortellini Verdura mit Frischkäsepesto-sauce	Erdbeeren mit Rahm	Hackfleischtätschli mit Blattsalat
Sonntag	Spargelcreme-suppe	Coq au vin mit Wurzelgemüse und Kartoffeln	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat Bouquet	Lütticher Waffeln mit Kirschenkom-pott	Melonen mit Rohschinken und Brot

Fleisch/Fisch-Deklaration

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

Allergene Stoffe

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