

TERTIANUM

Villa Böcklin

Wochenmenu für Gäste (kein öffentliches Restaurant)

Montag 07. Juli 2025 – Sonntag 13. Juli 2025

	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat, Suppe und Dessert inkl.	Menu I	Menu II Vegetarisch	Dessert	Abendessen
Montag	Zucchetti Creme	Rindfleischvogel mit Blumenkohl und Kartoffelstock	Tortellini an Pestorahmsauce	Mini Creme-schnitten	Schinkengipfeli mit Salat
Dienstag	Melonen Kaltschale	Trutenbrust Preiselbeersauce mit Bohnen und Spätzli	Quornschnitzel Preiselbeersauce mit Bohnen und Spätzli	Schoko Bananen	Aufschnittteller mit Käse und Fleisch und frischem Brot
Mittwoch	Weinsuppe mit Lauchstreifen	Saltimbocca vom Schwein auf Bratenjus mit Grilltomate und Risotto	Gemüsecanelloni in Tomatensauce mit Käse überbacken	Caramel Köpfli	Griechischer Salat mit frischem Brot
Donnerstag	Linsensuppe mit Feta	Pouletragout mit Broccoli und Pommes Frites	Vegi Ragout mit Broccoli und Pommes Frites	Schokoladen-mousse	Zwiebel Speck Wähe – Bananen Schoko Wähe
Freitag	Chriesi Kaltschale	Scholle Paniert mit Tartarsauce an Blattspinat und Ebly	Spätzli Gemüsepfanne	Melonensalat	Canapes belegt mit Schinken, Brie, und Salami
Samstag	Zwiebel Suppe mit Käse Crou-tons	Spaghetti Carbonara mit Reibkäse	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse	Mascarpone Zitronencreme mit Himbeersauce	Palatschini mit Lauch, Speck an Frischkäsesauce und gemischten Salat
Sonntag	Minestrone	Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Rahmsauce dazu Rüebl und Kartoffelgratin	Vegischnitzel mit Rüebl und Kartoffelgratin	Cassata	Geräuchte Makrele mit Meerrettichschaum und Selleriesalat

Fleisch/Fisch-Deklaration

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

Allergenstoffe

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