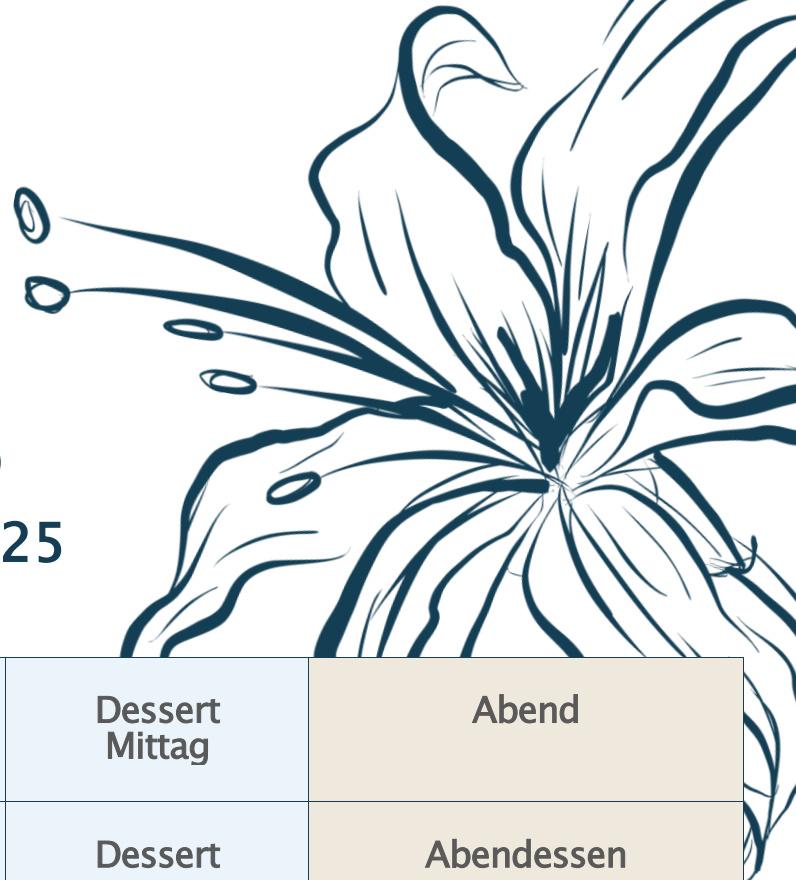


TERTIANUM

Villa Böcklin

Wochenmenu für Gäste (kein öffentliches Restaurant)

Montag 17. Februar 2025 – Sonntag 23. Februar 2025



	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat, Suppe und Dessert inkl.	Menu I	Menu II Vegetarisch	Dessert	Abendessen
Montag	Broccolisuppe	Heisser Schinken mit Sauerkraut und Peterlikartoffeln	Gratinierter Blumenkohl mit Kartoffelwürfel	Caramelisierte Apfelschnitze	Rührei mit Toast und Schnittlauch
Dienstag	Gemüsepüree-suppe	Trutenpiccata mit Broccoli auf Tomatenspaghetti	Zucchettipiccata mit Broccoli auf Tomatenspaghetti	Schokoladenflan mit Vanillesauce	Gemüseeblysotto mit Cherrytomaten
Mittwoch	Maisgriesssuppe	Schweins Saltimbocca auf Marsalajus mit Erbsen und Safranrisotto	Äpler Makkaroni mit Apfelmus	Russenzopf	Gebratener Cervelat mit Kartoffelsalat
Donnerstag	Lauchcreme-suppe	Pouletspiessli auf Paprikaschaum mit Grillgemüse und Pommes Frites	Safranrisotto mit gebratenen Pilzen und Ruccola	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Himbeercheesecake oder Gemüsewähe
Freitag	Pastinakensuppe	Paniertes Seehechtfilet mit Tartaresauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	Falafel mit Tzatziki Grilltomate und Pommes Frites	Schwarzwälder Würfel	Schinkegipfeli mit buntem Salat
Samstag	Sellerie-Apfel-creme	Spiralen an Sauce Bolognese mit Reibkäse	Spiralen mit Basilikumpesto und Reibkäse	Quark mit Bananenchips	Crepe mit Apfelmus
Sonntag	Rüebli Suppe	Zürcher Geschnetzeltes Mischgemüse und Röstikroketten	Ravioli mit Käse auf Gemüsestreifen	Glace mit Schoggi Sauce	Aufschnittteller mit Käse und Fleisch und frischem Brot

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