

TERTIANUM

Restelberg

Wochenmenu für Gäste (kein öffentliches Restaurant)

Montag 19. Mai 2025 – Sonntag 25. Mai 2025



| | Vorspeisen Mittag | Hauptgänge Mittag | | Dessert Mittag | Abend |
|------------|--------------------------------|--|---|---------------------------|---|
| | Salat, Suppe und Dessert inkl. | Menu I | Menu II Vegetarisch | Dessert | Abendessen |
| Montag | Fruchtiges Currysüppchen | Pouletspiessli an grüner Pfeffersauce mit Erbsen und Teigwaren | Tofuspiessli an grüner Pfeffersauce mit Erbsen und Teigwaren | Mini Cremeschnitten | Melonensalat mit Fetakäse und B |
| Dienstag | Chriesikaltschale | Kalbsadrio an Pommerysenfsauce mit Zucchetti und Kartoffelstock | Quornschnitzel an Pommerysenfsauce mit Zucchetti und Kartoffelstock | Rhabarberkompott mit Rahm | Fruchtiges Birchermüesli mit Rahm |
| Mittwoch | Gelberbsensuppe | Rindsragout mit Broccoli und Polentahalbmonde | Gnocchi mit Gorgonzola Sauce und Spinat | Caramelcreme | Aufschnittteller mit Käse und Fleisch und frischem Brot |
| Donnerstag | Karotten-Ingwersuppe | Riz Casimir | Früchtecurry im Reiring | Ananassalat mit Minze | Aprikosenwähe und Trauben-Käsewähe |
| Freitag | Kartoffel-Majoran Suppe | Alaska Seelachsfilets paniert mit Gemüse a la creme und Butterreis | Gratinierte Chäshörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus | Zitronencake | Schinkenrollen gefüllt mit russischem Salat |
| Samstag | Buchstaben-suppe | Schweinsbratwurst mit Kartoffelsalat und Semmel | Vegi Bratwurst mit Kartoffelsalat und Semmel | Bananen Joghurt | Apfelrösti mit Vanillesauce |
| Sonntag | Themen Menü Spanisch | Themen Menü Spanisch | Themen Menü Spanisch | Themen Menü Spanisch | Gefüllte Crêpes mit Hackfleisch und kleinem Salat |

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.