

TERTIANUM

Café im Park



Wochenmenüplan im Wismetpark vom 02.06. – 08.06.2025

Frühstück	Vorspeisen	Mittagessen / Tagesmenü		Nachmittag	Abendessen
Geniessen Sie das Z`Morge Buffet auf Rädern ab 07.30–10.00	Salat vom Buffet *** Tagessuppen	<i>Unser à la Carte Angebot entnehmen Sie bitte aus der Mittagsspeisekarte</i> <i>Preis pro Menü inkl. 8.1% Mwst. 25.00 CHF</i> <i>Täglich inkl. Suppe, Salat, Dessert, Kaffee & Mineral</i>		Früchte, Gebäck und Patisserie vom Buffet Tagesdessert	Tagessuppen nach Wahl <i>Alternativen entnehmen Sie aus der Abend à la Carte Karte</i>
Montag	Ratatouillesuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Pouletbrust gebraten an cremiger Polenta und Mandelbroccoli		Bananen Schoki Traum	Ofenguck *** Griessbrei mit Zimt und Zucker
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Dienstag	Currysuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Gefüllte Teigwaren Misto mit Käserahmsauce		Fruchtsalat	Gerstensuppe *** Birchermüesli
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Mittwoch	Rüebli- *** Rindsbouillon mit Einlage	Brätkügeli im Pastetli mit Erbsen und Rüebl		Apfelstrudel mit Rahm	Käsehörnli mit Apfelmus *** Götterspeise
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Donnerstag	Kartoffelsuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti Krokettten und Bohnen		Glace	Birnenwegge mit Käse und Butter *** Plunder
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Freitag	Gemüsesuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Fischstäbli mit Tartarsauce, Spinat, und Salzkartoffeln	Freitag ist Wähentag Aprikosenwähe Käsewähe	Panna Cotta	Penne Cinque Pi *** Tschu mit Zwetschgen
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Samstag	Baslermehlsuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Schweinsschulterbraten mit Jus, Kartoffelstock und buntem Gemüse		Brombeere Espuma	Wurstsalat *** Berliner Reis
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Sonntag	Minestrone- *** Rindsbouillon mit Einlage	Lasagne al forno mit Rindfleisch und Parmesan überbacken		Caramel Köppli	Wismetteller *** Kaiserschmarrn
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
* * * W O C H E N A L T E R N A T I V E N * * *					
Fleischig Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus			Gmüesig Champignonrisotto mit Parmesan		



Fleisch/Fisch-Deklaration

Unser Partner für Fleisch und Fisch sind die Traitafina AG und G.Bianchi AG. Wir verwenden Schweine-, Rind-, Kalb- und Pouletfleisch ausschliesslich aus der Schweiz, Lammfleisch aus Neuseeland, welches mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein kann und Kaninchen aus Ungarn aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform. Schinken entspricht dem Erzeugnis Hinterschinken. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten oder den Fischfanggebieten wenden Sie sich an unseren Service oder direkt an die Tagesverantwortung der Küche. Gerne geben wir Ihnen Auskunft
Tertianum Wismetpark • Wismetstrasse 6 • 8872 Weesen / Tel. 055 616 65 65 • Wismetpark@tertianum.ch • www.tertianum.ch