

# TERTIANUM

## Café im Park

### Wochenmenu im Wismetpark vom 23.06. – 29.06.2025

Preis pro Menü inkl. 8.1% MwSt. 25.00CHF

Inklusive Suppe, Salat vom Buffet, Dessert & Kaffee und 3dl Mineral

	Vorspeisen	Mittagessen		Dessert	Abendessen
<b>Montag</b>	Karottensuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht) Gemüse & Poulet		Waldbeer Jogurt Creme	Kirschen Tschu *** Fruchtiger Geflügel Salt auf Eisbergsalat
<b>Dienstag</b>	Apfelschaumsuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Hausgemachte Spinatlasagne		Zwetschgen- mousse mit Rahm	Kaiserschmarren Zimt Zucker eingelegte Kirschen *** Äpler Rösti
<b>Mittwoch</b>	Tomatensuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Geschmorte Fleischvögel (CH) Tessiner Polenta & Broccoli Rosen Mimosa		Hausgemachte Cremeschnitte	Griesbrei Vanille- Pfirsichkompott *** Toast Hawaii
<b>Donnerstag</b>	Rheintaler Maissuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Saisonales Gemüseragout Rahmsauce Blätterteig Pastetchen Reis & Erbils		Schlorzifladen	Milchreis mit Erdbeeren *** Garnierte Eier Canapés
<b>Freitag</b>	Garten Erbsensuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Fischragout an Zitronensauce Butter Nudeln	<b>Freitag ist Wähentag</b>  Aprikosenwähe & Rahm *** Käsewähe	Mango Glace Himbeerpüree Schokoperlen	Bircher Müsli  *** Hackfleisch Pfannkuchen überbacken Käse Tomate
<b>Samstag</b>	Kohlrabi Suppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Fleischkäse Cordon Bleu Thurgauer Kartoffelsalat (Apfel)		Marinierte Wassermelone Minze	Schokoladen Windbeutel *** Bündner Gerstensuppe Wienerli
<b>Sonntag</b>	Helle Geflügelsuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Sonntagsbraten vom Schwein (CH) Stangenbohnen & Brotknödel		Caramelköpfl Rahm	Torta di Latte *** Wismetteller

\* \* \* W O C H E N A L T E R N A T I V E N \* \* \*

#### Fleisch-Hit

Überbackenes Äpler Steak  
(Schinken, Käse, Tomaten)  
Kräutersauce Pommes frites Marktgemüse

#### Gmüsig

Cremige Fregola Sarde  
(Sardische Pasta)  
Spinat, Cherry Tomate, Käse

#### 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