

TERTIANUM

Café im Park



Wochenmenuplan im Wismetpark vom 14.04. – 20.04.2025

Frühstück	Vorspeisen	Mittagessen / Tagesmenu		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</i>		Früchte, Gebäck und Patisserie vom Buffet Tagesdessert	Tagessuppen nach Wahl <i>Alternativen entnehmen Sie aus der Abend à la Carte Karte</i>
Montag	Pfälzersuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Hühnerfrikassee mit Spargeln, Erbsen, Rüeblli und Basmatireis,		Marinierte Ananas mit Minze	Zopf mit Eiersalat *** Himbeerplunder
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Dienstag	Griesssuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Bärlauch Ravioli mit Kräutersauce und Peperoni		Aprikosen Espuma	Tomate Mozzarella *** Birnenwegge mit Butter
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Mittwoch	Zucchinisuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Brätkügeli im Pastetli und buntes Gemüse		Erdbeere Frappee	Gschwellti mit Käse *** Zwetschen Stangl mit Schlagrahm
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Donnerstag	Paprikasuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Hacktätschli auf Kartoffel–Lauchragout Cherrytomaten		Panna Cotta mit Waldbeeren	Vitello Tonnato vom Truthahn *** Crêpes mit Pfirsichquark
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Freitag	Selleriesuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Gebrautes Zanderfilet mit Spinat und Kartoffelmousse	Freitag ist Wähentag Heidelbeerwähe Käsewähe	Apfelmus mit Vanillesauce	Blätterteigcalzone *** Fotzelschnitte mit Vanillesauce
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Samstag	Brotsuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Grüner Spargel, Bündner Rohschinken Brätler und Sauce Hollandaise		Coupe Dänemark	Minestrone *** Götterspeise
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Sonntag	Kohlrabisuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Rahmschnitzel, Champignonsauce, Teigwaren und Gemüse		Schoki Mousse	Schinkenteller mit Ei *** Apfelwähe mit Rahm
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 St. Galler Schüblig Kartoffelsalat und Senf			Gmüesig Samosas mit Joghurtdip Salat vom Buffet		



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