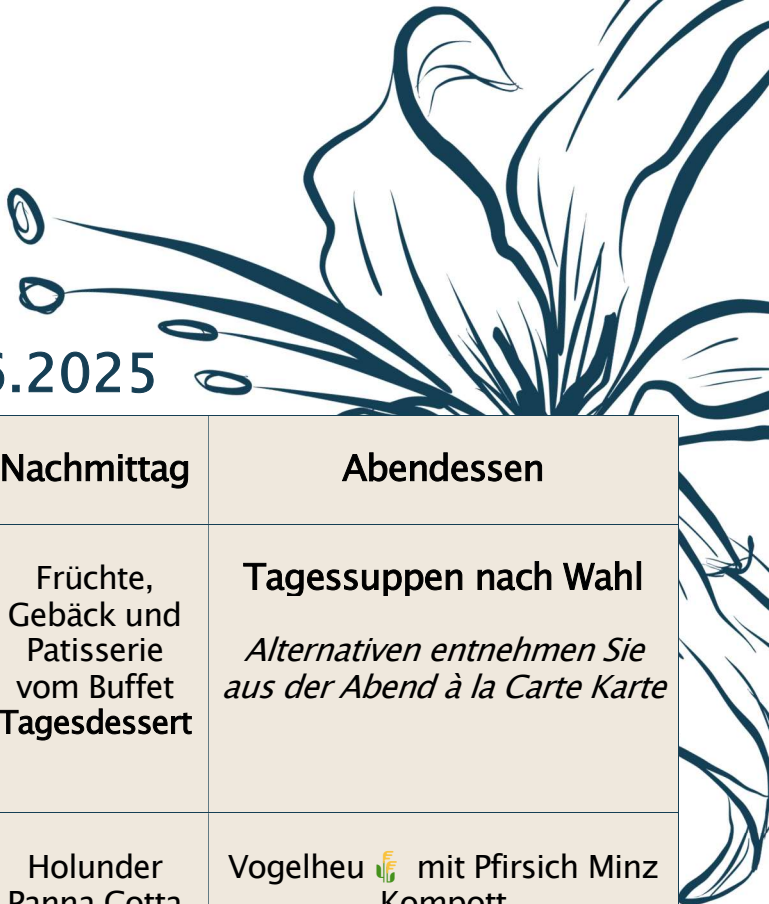


TERTIANUM

Café im Park

Wochenmenuplan im Wismetpark vom 16.06. – 22.06.2025



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 & 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	Maissuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Gefüllte Omelette 🥬 mit Rinds Hackfleisch (CH)		Holunder Panna Cotta 🍷	Vogelheu 🥬 mit Pfirsich Minz Kompott *** Spätzli 🥬 Gemüsepfanne
Dienstag	Tomatencremesuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Älplermagronen 🥬 & Apfelmus (Kartoffel, Schinken, Röstzwiebeln)		Hausgemachter Fruchtsalat	Blätterteigkissen 🥬 mit Vanille– Fruchtfüllung *** Tomaten Mozzarella Salat Basilikum
Mittwoch	Zucchetti Cremesuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Rahmschnitzel vom Schwein (CH) Pilzrahmsauce 🍷 Kräuterreis zweierlei Karotten		Schokoladen Espuma mit Rahm 🍷	Bircher Müesli 🍷 *** Spinatstrudel 🥬 Joghurt– Schnittlauch Sauce
Donnerstag	Blumenkohlsuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Hausgemachte Hacktätschli (CH) Pommery–Senfsauce kleine Rösti & Bohnen		Tiramisu 🍷	Milchreis 🍷 mit Zwetschgen *** Thon Salat Nizza (Kartoffel, Gurke, Bohnen)
Freitag	Gurken–Dill Suppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Pangasius (VNM) an leichter roter Thai Currysauce mit Gemüsestreifen und– Basmatireis	Freitag ist Wähentag Rhabarberwähe Käsewähe	Baileys Mousse	Süsse Crêpes mit Quark Orangenfüllung 🥬 *** Gefüllte Ofenkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Käse
Samstag	Spinatsuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Würstchengulasch Jäger Art mit Kartoffelpüree		Froschkönig Pistazieneis mit Schokosauce & Rahm 🍷	Fotzelschnitte mit Mokka–Vanille 🥬 Sauce *** Maispizza mit Tomaten
Sonntag	Leichte rote Thai Currysuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Zucchetti Piccata 🥬 an Tomatenspagetti Käse		Gefüllte Vanillecornets	Schokoladen–Bananen Wähe 🥬 *** Wismetteller
* * * W O C H E N A L T E R N A T I V E N * * *					
Fleisch–Hit Saltimbocca vom Schwein (CH) auf Safran–risotto Jus & Brokkoli Rosen		Gmüe–Hit Rotes Thai Curry 🌶️ Gemüseragout Basmatireis		Leicht geniessen, warm lachen– so ist der Sommer in	

Fleisch/Fisch–Deklaration
Unser Partner für Fleisch und Fisch sind die Traita fina 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