

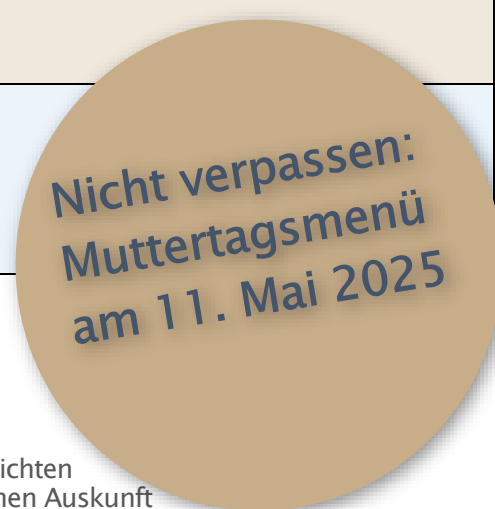
# TERTIANUM

## Café im Park



Wochenmenüplan im Wismetpark vom 28.04. – 04.05.2025

Frühstück	Vorspeisen	Mittagessen / Tagesmenü		Nachmittag	Abendessen
Geniessen Sie das Z`Morge Buffet auf Rädern ab 07.30–10.00	<b>Salat vom Buffet</b> *** <b>Tagessuppen</b>	<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 &amp; Mineral</i>		Früchte, Gebäck und Patisserie vom Buffet <b>Tagesdessert</b>	<b>Tagessuppen nach Wahl</b>  <i>Alternativen entnehmen Sie aus der Abend à la Carte Karte</i>
<b>Montag</b>	Broccolisuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Pouletschenkelsteak auf Rübli und Kohlrabi, Risolées		Bisquitrou-laden	Pasta, Tomatensauce, Pesto und Parmesan *** Götterspeise
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
<b>Dienstag</b>	Rüebli-suppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Spargelravioli Parmesansauce Cherrytomaten		Orangen-parfait	Gschwelti mit Käse *** Kaiserschmarren
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
<b>Mittwoch</b>	Brot-suppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Schweinsbauch mit Jus, Kartoffeln und Gemüse a la Creme		Erdbeer-Rhabarber-kompott	Toast Hawaii *** Plunder mit Himbeeren
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
<b>Donnerstag</b>	Tomatensuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Pouletbrüstchen paniert, grüner Spargel, Broccoli mit Polenta		Caramel-köpfli	Wurst-Käse-Salat *** Gebackener Apfel mit Vanillesauce
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
<b>Freitag</b>	Erbsensuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Egliknusperli mit Tartarsauce, Gurkensalat und Brätler	<b>Freitag ist Wähentag</b>  Blaubeerwähe Käsewähe	Wiener Kaffee	Crêpes mit Spinat *** Bisquitgebackenes
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
<b>Samstag</b>	Spargelsuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Rindsgeschnetztes «Stroganoff» mit Rande und Teigwaren		Zitro-nensorbet mit Schuss	Wienerli im Teig *** Milchreis mit Zimt und Zucker
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
<b>Sonntag</b>	Sellerisuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Saltimbocca an Balsamicojus, Risotto und gehackte Tomaten		Brombeer Espuma	Wismetteller *** Armer Ritter mit Vanillesauce
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
<b>* * * W O C H E N A L T E R N A T I V E N * * *</b>					
<b>Fleischig</b> Melone und Rohschinken			<b>Gmüesig</b> Überbackener Champignontoast, Essiggurken		



### 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