



FESTLICHE MOMENTE IN DER TERTIANUM PARKRESIDENZ

Ob einfacher Apéro oder reichhaltiges Flying-Dinner – unsere grosszügigen Foyers und in der warmen Jahreszeit der Park der Residenz bieten den idealen Rahmen für ungezwungene, private oder geschäftliche Anlässe.

Das Parkrestaurant sowie die mediterrane Terrasse am Seerosenbecken verleihen Ihrer Familien- oder Geschäftsfeier einen gediegenen Rahmen. Restaurantleiterin Irène Kessler und Küchenchef Armando Schneller sowie ihre motivierten Mitarbeitenden verwöhnen Ihre Gäste in privater Atmosphäre. Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenu zusammen oder überraschen Sie mit kulinarischen Höhepunkten vom Buffet.

Unsere hauseigene Floristin kümmert sich mit Freude um die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmte Dekoration.

Wünschen Sie dezente musikalische Unterhaltung? Wir verfügen über zahlreiche Kontakte und vermitteln Ihnen auf Wunsch die Künstler Ihrer Wahl, um Ihre Feier stimmungsvoll abzurunden.

Wir freuen uns, Ihnen ein persönliches Angebot unterbreiten zu dürfen und erwarten mit Vergnügen Ihre Kontaktaufnahme unter Telefon 044 925 06 00.



KLEINE GENÜSSE ZUM APÉRO

CANAPÉS

wahlweise auf Französischem Baguette oder ¼ Toastscheibe

| | |
|-----------------------------|------|
| Brie Suisse | 3.80 |
| Hüttenkäse mit Schnittlauch | 3.80 |
| Gekochter Schinken | 3.80 |
| Salami | 3.80 |
| Bündnerfleisch | 4.80 |
| Rohschinken | 4.80 |
| Rindstartar | 4.80 |
| Rauchlachs | 4.80 |

WEITERE KALTE KÖSTLICHKEITEN

| | |
|---|------|
| Crostini mit Tomaten-Olivenpaste | 3.80 |
| Grissini mit Rohschinken | 4.00 |
| Mozzarellapiessli mit Cherry Tomaten | 4.00 |
| Rohschinkenröllchen gefüllt mit Rucola und Parmesan | 5.00 |
| Melonenspiessli mit Rohschinken | 5.00 |
| Blätterteigpastetli – wahlweise gefüllt mit Cocktailcrevetten oder Avocadocrème | 5.50 |
| Crudités – frische, rohe Gemüsestengel mit Dippsauce | 6.00 |

SÜPPCHEN IM SHOT-GLAS

| | |
|----------------------------------|------|
| Süppchen der Saison im Shot-Glas | 4.80 |
|----------------------------------|------|

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



WARME KÖSTLICHKEITEN

| | |
|---|------|
| Käseküchlein | 3.80 |
| Schinkengipfeli | 3.80 |
| Mini-Pizza | 3.80 |
| Mini-Flammkuchen | 3.80 |
| Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussbuttersauce | 4.80 |
| Crevetten im Spaghettimantel | 5.00 |
| Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Chilisauc | 3.00 |
| Penne all'arrabiata serviert im Einmachgläschen | 6.80 |

Gerne stellen wir für Ihren Anlass ab 20 Personen eine Auswahl dieser Apéro-Köstlichkeiten zu einem Pauschalpreis zusammen:

| | |
|----------------------------|-------|
| 3 Apéro-Häppchen nach Wahl | 12.00 |
| 4 Apéro-Häppchen nach Wahl | 15.80 |
| 5 Apéro-Häppchen nach Wahl | 19.50 |

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

aus dem Hause Läderach Chocolatier, serviert auf repräsentativer Etagere

| | |
|---------------------|-------|
| Teegebäck | 18.00 |
| Gourmet Konfekt | 22.00 |
| Mini Cake | 25.00 |
| Wiener Konfekt | 27.00 |
| Pralinés assortiert | 30.00 |

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



KALTE Z'VIERI TELLER

AUFSCHNITTTELLER

mit Bündnerfleisch, Kochschinken, Fleischkäse, Käse,
Ei und bunter Salatgarnitur, diverse Tischbrötchen

29

AUFSCHNITTTELLER

mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Melonenschiffchen,
Aufschnitt und Käse, diverse Tischbrötchen

31

EXKLUSIVER AUFSCHNITTTELLER

mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch,
Aufschnitt, Käse und Melone, diverse Tischbrötchen

33

WARME GERICHTE

SCHINKEN IM BROTTTEIG

mit Brokkoli und Karotten

30

FLEISCHKÄSE

mit Kartoffelsalat

28

BEINSCHINKEN

mit Honig und Portwein, Kartoffelgratin und Grilltomate

32

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch



MENUVORSCHLÄGE

Amuse bouche

Avocadofächer mit Crevetten,
Cocktailsauce und buntem Salatbouquet

Feines Curry-Kokossüppchen
mit Ingwer und Golden Shrimp

Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons
an kräftigem Barolojus, Williamskartoffeln, Saisongemüse

oder

Pochiertes Zanderfilet auf buntem Saisongemüse
an Champagnerschaumsauce und Mischreis

Zitronentarte mit Sanshoblüten-Pfeffer
mit Karotten-Kardamom Glace

Kaffee, Tee
Wiener Konfekt

Menupreis inklusive Suppe CHF 90

Menupreis ohne Suppe CHF 78

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch



MENUVORSCHLÄGE

Amuse bouche

Hauchdünnes Rindscarpaccio
mit Parmesansplitter

Consommé
Monte-Carlo

Zürcher Oberländer Kalbscarrébraten
an Portweinsauce, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Seezungenfilet
mit Oliven und Tomatenstreifen, Basmatireis und Capanata

Ananassalat
mit Honigglace

Kaffee, Tee
Wiener Konfekt

Menupreis inklusive Suppe CHF 90

Menupreis ohne Suppe CHF 78

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



MENUVORSCHLÄGE

Amuse bouche

Duett vom Schottischen Fjordlachs
mit Meerrettichschaum und Kapernapfel,
Toast und Butter

Leichtes Karotten–Ingwersüppchen

Rosa gebratene Entenbrust
an Orangensauce, Mischreis, Peperonata

oder

In Olivenöl gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Oliven und Tomatenstreifen, Dampfkartoffeln, Saisongemüse

Blätterteig Mille–feuille mit Schokoladenmousse
Stracciatellaglace und Früchte der Saison

Kaffee, Tee
Wiener Konfekt

Menupreis inklusive Suppe CHF 86

Menupreis ohne Suppe CHF 74

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch



MENUVORSCHLÄGE

Amuse bouche

Mostbröcklitatar
im Blätterteigkissen

Minestrone Ticinese

Pouletbrüstli mit Spinat gefüllt
an Marsalasauce, Weissweirisotto, glasierten Karotten

oder

Champagner Risotto
mit Mischpilzen

Eiskaffee

Parkresidenz

Kaffee, Tee

Wiener Konfekt

Menupreis inklusive Suppe CHF 74

Menupreis ohne Suppe CHF 62

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch



MENUVORSCHLÄGE

Amuse bouche

Feine Ententerrine mit Portweingelee

Briochettoast

Consommé double

mit Sherry verfeinert und Shitakepilzen

Rosa gebratenes Rehrücken-Entrecôte
mit Eierschwämmli- und Taglierini-Soße
und Brokkoli mit gerösteten Mandeln

oder

Pochierte Eglifilets

mit Champagnerschaumsauce,
dreifarbigem Reis und Blattspinat

Dessertteller „Parkresidenz“

Kaffee, Tee

Wiener Konfekt

Menupreis inklusive Suppe CHF 90

Menupreis ohne Suppe CHF 78

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch



| | |
|-----------------------|---|
| Kalb & Schwein: | aus der Region oder zumindest aus der Schweiz |
| Rind: | aus der Region, der Schweiz oder Argentinien |
| Lamm: | Australien oder Neuseeland |
| Geflügel & Kaninchen: | Schweiz, Frankreich |
| Parmaschinken: | Italien |
| Trockenfleisch: | Schweiz |
| Wild: | Schweiz, Österreich |

Erzeugnisse aus Argentinien können mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Erzeugnisse aus Frankreich können mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Um besser auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter bitte vor Ihrer Bestellung.



Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch