

# TERTIANUM



| Tagesmenu<br>Montag, 11. Januar 2021  | Tagesmenu<br>Dienstag, 12. Januar 2021   | Tagesmenu<br>Mittwoch, 13. Januar 2021  | Tagesmenu<br>Donnerstag, 14. Januar 2021  | Tagesmenu<br>Freitag, 15. Januar 2021  |
|---|--|---|---|--|
| Kalbfleischpastete mit Salatrose<br><i>oder</i><br>Geflügelgalantine<br><br>*****   | Chicoréesalat<br>mit Nüssen und Orangenfilets<br><i>oder</i><br>Taglierini Alfredo<br><br>*****  | Tortilla Valencia<br><br><i>oder</i><br>Karottenterrine<br>mit Petersiliensauce und Grissini<br><br>*****   | Crostini mit Tzatziki<br><br><i>oder</i><br>Auberginen-Piccata<br>mit Tomatensugo<br><br>*****  | Caesar Salat<br><br><i>oder</i><br>Kalbszungenstreifen<br>mit Madeirasauce auf Toast<br><br>*****  |
| Consommé Royal<br><i>oder</i><br>Salat nach Wahl<br><br>*****   | Artischockencrèmesuppe<br><i>oder</i><br>Salat nach Wahl<br><br>*****  | Französische Zwiebelsuppe<br><i>oder</i><br>Salat nach Wahl<br><br>*****  | Bündner Gerstensuppe<br><i>oder</i><br>Salat nach Wahl<br><br>*****   | Gemüsecrèmesuppe mit Karottenchips<br><i>oder</i><br>Salat nach Wahl<br><br>*****  |
| Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce<br>Bouillonkartoffeln<br><br><i>oder</i><br>Schollenfilet mit Lachs gefüllt<br>Wildreismix<br>Cocobohnen<br><i>oder</i><br>Spätzlipfanne<br>mit Gemüse und Pilzen<br><br>***** | Blätterteigpastete Königin Art<br>mit geschneiztem Pouletfleisch,<br>Champignons, Erbsen und Karotten<br><i>oder</i><br>Gebratenes Doradenfilet<br>Dillkartoffeln<br>Geschmorter Lattich<br><i>oder</i><br>Äplermagronen mit Apfelmus<br><br>***** | Hackbraten mit Marsalasauce<br>Kartoffelpüree<br>Spinat<br><i>oder</i><br>Eglifilet-Chnusperli mit Sauce Tartare<br>Petersilienkartoffeln<br>Blattspinat<br><i>oder</i><br>Couscous Marrakesch<br><br>***** | Schwäbischer Rindsauerbraten<br>Spätzli<br>Rosenkohl mit Speck<br><i>oder</i><br>Muscheln Matrosen Art<br>mit Knoblauchbrot<br><br><i>oder</i><br>Quornschnitzel mit Ratatouille<br>und Bratkartoffeln<br><br>***** | Schweinsfiletspieß mit Choronsauce<br>Kartoffelkroketten<br>Ofentomate<br><i>oder</i><br>Seezungenröllchen gefüllt mit<br>Rauchlachs an Curry-Apfelsauce<br>Reistimbale, Kefen<br><i>oder</i><br>Zwiebel-Käsewähe mit Salatgarnitur<br><br>***** |
| Blutorangensalat mit Vanilleglace<br><br><i>oder</i><br>Kompott mit alter Zwetschge   | Apfel im Schlafrock<br><br><i>oder</i><br>Zimt-Halbgefrorenes  | Kokosmakronen<br><br><i>oder</i><br>Amarenaglace  | Buttermilchmousse<br><br><i>oder</i><br>Hausgemachte Cassata  | Zitronencake<br><br><i>oder</i><br>Vacheringlace mit Rum   |

4-Gang Menu CHF 56.- | 3-Gang Menu\* CHF 49.- | 2-Gang Menu\*\* CHF 39.- | nur Hauptgericht CHF 29.-  
 (\*=Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | \*\*= Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <b>Weinempfehlungen der Woche:</b><br><br>Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelverträglichkeiten und Allergene. | <b>Weisswein</b><br>Arnèto 2014<br>Tenuta Bellafonte, Umbria IGT | <b>Rotwein</b><br>Baigorri Crianza 2014<br>Bodegas Baigorri SA | <b>Vorschau:</b><br><b>KONZERT MIT DEM MALDITO-TANGO-QUINTETT</b><br><b>Sonntag, 24. Januar 2021   17.00 Uhr   Foyer C</b><br>Maldito Tango – ein Quintett von fünf Bühnenerfahrenen Berufsmusiker/innen – ist durch die gemeinsame Leidenschaft für den Tango Argentino entstanden. Maldito Tango – Verfluchter Tango bedeutet für sie Freude an Tradition, Leidenschaft für Interpretation und Hingabe an eine unendlich reiche Musik. |
|   | Umbrien, Italien   | Rioja, Spanien   |  |
|   | CHF 8.20 pro 1 dl  | CHF 9.80 pro 1 dl  |  |