

TERTIANUM



Tagesmenu Montag, 13. Mai 2019	Tagesmenu Dienstag, 14. Mai 2019	Tagesmenu Mittwoch, 15. Mai 2019	Tagesmenu Donnerstag, 16. Mai 2019	Tagesmenu Freitag, 17. Mai 2019
Weisser Brüsseler mit Orangen-Joghurtsauce <i>oder</i> Vitello tonnato	Gemüseterrine mit marinierten Oliven <i>oder</i> Trockenfleischtatar mit Toast	Zucchettimousse <i>oder</i> Käsecroquetten auf Tomatenwürfeln	Asiatischer Nudelsalat <i>oder</i> Schinkenmousse mit Salatgarnitur	Griechischer Salat mit Fetakäse <i>oder</i> Fischterrine mit Kerbsauce
****	****	****	****	****
Krautstielsuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet	Karottencrèmesuppe mit Ingwer <i>oder</i> Salat vom Buffet	Spargelcrèmesuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet	Klare Tomatenconsommé <i>oder</i> Salat vom Buffet	Maiscrèmesuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet
****	****	****	****	****
Schweinschnitzel mit Champignonsauce Butternudeln, Mischgemüse <i>oder</i> St. Pierrefilet vom Grill mit Orangenbutter Olivenkartoffeln, Kefen <i>oder</i> Orecchiette Puttanesca	Kalbsbrätchügeli mit Zwiebelsauce Butterrösti, glasierte Karotten <i>oder</i> Pochierte Eglifilets Zuger Art Reis Blattspinat <i>oder</i> Gebratener Gemüsespiess mit Tomatensauce, Zitronen-Ebly	Oberschenkelsteak vom Alpstein Poulet mit Marsalasauc Griessgnocchi, Erbsen <i>oder</i> Weissweinsrisotto mit gebratenen Fischfiletstreifen Gemüse und Kräutern <i>oder</i> Weissweinsrisotto mit Waldpilzen	Geschmorte Kalbsbrustschnitte Bürgerliche Art Kartoffelpüree, Ratatouille <i>oder</i> Gebratene Felchenfilets mit Mandeln Schlosskartoffeln, Fenchel <i>oder</i> Polentaschnitten mit Tomaten und Mozzarella überbacken	Rindshuftsteak Madagaskar Bratkartoffeln Frühlingsgemüse <i>oder</i> Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenbutter Tagliatelle, grüne Spargeln <i>oder</i> Spinatkuchen mit Taleggio
****	****	****	****	****
Grapefruitsorbet mit Campari <i>oder</i> Schokoladen-Marquise mit Himbeergeist	Brandteigkrapfen gefüllt mit Erdbeercreme <i>oder</i> Cointreau-Parfait	Vanillefrappé <i>oder</i> Passionsfruchtcrème	Mangosorbet mit Mangofächern <i>oder</i> Gestürzter Apfelkuchen	Beeren-Joghurteis <i>oder</i> Früchteteller

4-Gang Menu CHF 54.- | 3-Gang Menu* CHF 47.- | 2-Gang Menu** CHF 38.- | nur Hauptgericht CHF 29.-
(*=Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | **= Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

Weineempfehlungen der Woche:

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelverträglichkeiten und Allergene.

Weisswein
La Bourgeoise 2014
Sauvignon Blanc
Henri Bourgeois, Sancerre AOC
Loire, Frankreich

CHF 10.00 pro 1 dl

Rotwein
Baigorri Crianza 2014
Tempranillo – Garnacha
Bodegas Baigorri SA
Rioja, Spanien

CHF 9.80 pro 1 dl

Vorschau:

**Konzert "Lynne Arriale Solo" – Musig am Zürichsee 2019
Sonntag, 26. Mai 2019 | 17.00 Uhr | Parkresidenz**

Von ihren Erkundungen über den charismatischen Pianisten Thelonius Monk und temperamentvollen Originalen bis hin zur Intimität von Balladen – ein Abend mit Lynne Arriale bringt das Publikum in die "Magie des Augenblicks".