

TERTIANUM



Tagesmenu Montag, 14. September 2020	Tagesmenu Dienstag, 15. September 2020	Tagesmenu Mittwoch, 16. September 2020	Tagesmenu Donnerstag, 17. September 2020	Tagesmenu Freitag, 18. September 2020
Salat Caprese <i>oder</i> Gefüllte Schinkenrolle mit Essiggemüse *****	Krautstielmousse auf Randencarpaccio <i>oder</i> Eisbergsalat mit Brotwürfeln an Thousand-Islandsauce *****	Avocadoschaum mit Orangenfilets <i>oder</i> Quiche mit Lauch und Zwiebeln *****	Grapefruitsalat mit Quark <i>oder</i> Penne mit Tomatensauce *****	Feigen-Cocktail mit Portwein <i>oder</i> Frittierter Greyerzer *****
Kürbissuppe mit Kerbel <i>oder</i> Salat nach Wahl *****	Consommé Royal <i>oder</i> Salat nach Wahl *****	Pürierte Gemüsesuppe <i>oder</i> Salat nach Wahl *****	Maiscrèmesuppe <i>oder</i> Salat nach Wahl *****	Artischockensuppe <i>oder</i> Salat nach Wahl *****
Lammentrecôte Provençale Bratkartoffeln Bohnenbündel <i>oder</i> Grilliertes Zanderfilet Sauce Maltaise, Reis Tomate gefüllt mit Blattspinat <i>oder</i> Peperoni gefüllt mit Reis Ananas und Gemüse *****	Geschmorte Kalbskopfbacken Kartoffelpüree buntes Marktgemüse <i>oder</i> Pochiertes Rotzungenfilet Noilly Prat-Sauce, Petersilienkartoffeln buntes Marktgemüse <i>oder</i> Butterspätzli mit Pilzragout an Rahmsauce *****	Blätterteigpastetli mit Brätchüggeli Champignonsauce Erbsen und Karotten <i>oder</i> Egli-Fischchnusperli mit Tatarsauce Dillkartoffeln Edamame <i>oder</i> Florentiner-Lasagne mit Spinat und Tomatenwürfeln *****	Grilliertes Rindshohrückensteak an Sauce Foyot, Baked Potatoes gratinierter Fenchel <i>oder</i> Pochierte Seezungenröllchen gefüllt mit Rauchlachs an Apfel-Currysauce Fettuccine, glasierte Kefen <i>oder</i> Gebratener Gemüsespiess an Tomatensauce, Zitronen-Ebly *****	Beinschinken Hawaii mit Ananas Pistazienreis Pepperonata <i>oder</i> Gedünstetes Klieschefilet Salzkartoffeln Zucchettiragout <i>oder</i> Hausgemachte Käsewähe mit Salatgarnitur *****
Eierlikörkuchen <i>oder</i> Exotischer Früchteteller	Panna Cotta mit Früchten <i>oder</i> Tobleronemousse	Schokoladenparfait <i>oder</i> Vanillepudding	Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm <i>oder</i> Vermicelles mit Rahm	Vacherintorte <i>oder</i> Gewürzmousse mit Zimtrahm

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)

Weinempfehlungen der Woche: Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.	Weisswein Fläscher Riesling Silvaner 2013/2014 Adank Weingut, Fläsch Graubünden, Schweiz CHF 7.20 pro 1 dl	Rotwein Papale 2017 Primitivo di Manduria DOP Apulien, Italien CHF 7.40 pro 1 dl	Vorschau: KONZERT BAROQUE-JAZZ-CLASSIC Sonntag, 27. September 2020 17.00 Uhr Foyer C Daniel Moos, Klavier, Annika Rast, Flöte, Flaviano Rossi, Flöte, Marco Castiglioni, Drums, Marco Mistrangelo, Bass, und Claude Hauri, Cello spielen brillante und bestens bekannte Barockmusik. Stücke von A. Vivaldi, G.F. Händel, G.Ph. Telemann u.a. sind für dieses Konzertprojekt 2020 neu arrangiert worden. Es erwartet Sie ein neues Musikerlebnis!
---	---	---	--