

# TERTIANUM



Tagesmenu Montag, 16. November 2020	Tagesmenu Dienstag, 17. November 2020	Tagesmenu Mittwoch, 18. November 2020	Tagesmenu Donnerstag, 19. November 2020	Tagesmenu Freitag, 20. November 2020
Tomatenmousse mit Blattsalaten garniert <i>oder</i> Kleine Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce  *****	Karottenterrine mit Petersiliensauce und Grissini <i>oder</i> Kopfsalat Mimosa mit Roquefort-Dressing  *****	Zitronen-Brie mit kleinem Salat  <i>oder</i> Kalbsmilkenragout im Pastetli  *****	Kleiner Gemüseteller mit Essiggemüse garniert <i>oder</i> Orkney-Rauchlachs mit kleinem Salat  *****	Pilzravioli mit gebratenen Pilzen  <i>oder</i> Weisskohlsalat mit Kümmel  *****
Wirzrahmsuppe <i>oder</i> Salat nach Wahl  *****	Gemüsekraftbrühe mit Gemüseperlen <i>oder</i> Salat nach Wahl  *****	Bündner Gerstensuppe <i>oder</i> Salat nach Wahl  *****	Klare Tomatenbrühe mit Käse-Crostini <i>oder</i> Salat nach Wahl  *****	Griesssuppe Leopold <i>oder</i> Salat nach Wahl  *****
Grilliertes Lammtrécôte Rosmarinkartoffeln Mischgemüse <i>oder</i> Variation von Jakobsmuscheln und Rotbarsch mit Limettensauce Randenkartoffeln, glasierte Kefen <i>oder</i> Pasta Tricolore  *****	Rippli und Speck Salzkartoffeln Sauerkraut <i>oder</i> Gebratenes Felchenfilet mit Orangenbutter Wildreismix, Brokkoliröschen <i>oder</i> Frittiertes Gemüse mit Knoblauchsauce und Blattsalaten  *****	Kalbspojarski Safranrisotto Lattichpäckli mit Speck <i>oder</i> Pochiertes Saiblingsfilet mit zweifarbigem Pfeffersauce Kräuternudeln, gedünsteter Lauch <i>oder</i> Safranrisotto mit Parmesanspänen und Gemüsespiess  *****	Ungarisches Rindsgulasch Butterspätzli Erbsen französische Art <i>oder</i> Egli-Chnusperli mit Currymayonnaise Salzkartoffeln, Blattspinat <i>oder</i> Brokkoli-Quiche mit Blattsalaten  *****	Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter Pilawreis, Vichy-Karotten <i>oder</i> Gebratenes Rotzungenfilet Kartoffelstock Grüne Bohnen <i>oder</i> Pfannkuchen mit Konfitüre  *****
Passionsfruchtsorbet mit Tequila <i>oder</i> Gestürzte Caramelcrème	Apfeltarteletten  <i>oder</i> Mandarinenglace mit Rahm	Traubencreme  <i>oder</i> Coupe Colonel	Frittierte Banane im Bierteig mit Sauerrahmglace <i>oder</i> Waldbeerenmousse	Kokoscrème  <i>oder</i> Hausgemachte Cassata

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:	Weisswein	Rotwein	Vorschau:
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.	Sauvignon Blanc 2016 Manfred Meier, Graubünden AOC  Graubünden, Schweiz  CHF 9.80 pro 1 dl	Papale 2017 Primitivo di Manduria DOP  Apulien, Italien  CHF 7.40 pro 1 dl	<b>KLAVIERREZITAL MIT JEAN-CLAUDE DÉNERVAUD</b> <b>Sonntag, 22. November 2020   17.00 Uhr   Foyer C</b> Jean-Claude Dénervaud wurde in Romont (Schweiz) geboren und hat regelmässige regelmässige Auftritte sowohl als Solist mit Orchester als auch im Duo und Trio. Er gab zahlreiche Konzerte in der Schweiz, Frankreich, Italien, im Libanon und in der Türkei. Geniessen Sie Stücke von Johann Sebastian Bach sowie Werke von Wolfgang A. Mozart und Frédéric Chopin.