

TERTIANUM



| Tagesmenu Montag, 8. Oktober 2018 | Tagesmenu Dienstag, 9. Oktober 2018 | Tagesmenu Mittwoch, 10. Oktober 2018 | Tagesmenu Donnerstag, 11. Oktober 2018 | Tagesmenu Freitag, 12. Oktober 2018 |
|--|---|--|--|--|
| Gurken-Raita mit Samosas <i>oder</i> Schinkenmousse mit Toast ***** | Linsensalat mit Gemüse <i>oder</i> Geflügelterrinen mit Preiselbeersauce ***** | Frittierter Greizer mit Preiselbeeren <i>oder</i> Geräuchertes Forellenfilet mit Blattsalat ***** | Kleine Crêpes mit Spinat gefüllt <i>oder</i> Hamburger mit BBQ-Sauce ***** | Reissalat mit Curry und Früchten <i>oder</i> Gebratene Kürbisschnitze mit Speck ***** |
| Bouillon mit Gemüsestreifen <i>oder</i> Salat vom Buffet ***** | Selleriecrèmesuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet ***** | Wirzrahmsuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet ***** | Pilzrahmsuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet ***** | Fenchelcrèmesuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet ***** |
| Mischratzerli im Ofen gebraten Pommes frites Saisongemüse <i>oder</i> Gebratenes Red Snapperfilet auf Tomaten-Rucolabeet Griessgnocchi <i>oder</i> Gschwellti mit Käse und Essiggemüse ***** | Rehpfeffer Hubertus Spätzli Rotkraut und Maroni <i>oder</i> Kabeljaurückenfilet in der Kräuterkruste Weissweinsrisotto Lauchgemüse <i>oder</i> Taglierini mit Tomatensauce ***** | Wiener Tafelspitz mit Apfel- Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Blattspinat <i>oder</i> Gebratenes Felchenfilet mit Weissweinsauce Pilawreis und Mischgemüse <i>oder</i> Tortilla Valencia ***** | Marinierter Schweinebraten mit Salbeijus Butternudeln und Bohnengemüse <i>oder</i> Grilliertes Lachssteak mit Zitronenbutter Salzkartoffeln und Karotten <i>oder</i> Käsespätzli mit Apfelmus ***** | Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Sauce Provençale Kartoffelkräpfen und Mischgemüse <i>oder</i> Gebratenes Schollenfilet mit Hummersauce Salzkartoffeln und Wirzgemüse <i>oder</i> Zucchettiauflauf ***** |
| Bananensplit <i>oder</i> Gugelhupf | Parfait-Variation <i>oder</i> Biskuitroulade mit Quarkcrème | Beerengratin <i>oder</i> Ingwercreme | Basler Lächerliparfait <i>oder</i> Weisse Kaffeemousse | Schokoladencreme <i>oder</i> Zwetschgenwähe mit Zimtschaum |

4-Gang Menu CHF 52.- | 3-Gang Menu* CHF 45.- | 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 Arnèto 2014 Umbria IGT Tenuta Bellafonte CHF 8.00 pro 1 dl | Rotwein Baiqorri Crianza 2014 Rioja DOCa Bodegas Baiqorri CHF 7.70 pro 1 dl | Vorschau: GROSSES WILDBUFFET Sonntag, 28. Oktober 2018 ab 12.00 Uhr & ab 18.00 Uhr im Parkrestaurant Küchenchef Armando Schneller und sein Team überraschen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten der Wildsaison. Buffet komplett CHF 89.00 pro Person inkl. Apéro & Kaffee Reservation empfohlen |
|---|---|--|--|