

TERTIANUM



| Tagesmenu Montag, 20. Juni 2022 | Tagesmenu Dienstag, 21. Juni 2022 | Tagesmenu Mittwoch, 22. Juni 2022 | Tagesmenu Donnerstag, 23. Juni 2022 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Geflügelterrine mit Kumquat-Kompott <i>oder</i> Maissalat mit Gemüsestreifen an leichter Mayonnaisesauce ***** | Chicoréesalat mit Orangen-Joghurtsauce <i>oder</i> Stangenselleriestreifen mit Baumnüssen, Äpfeln und Ananas ***** | Avocadococktail mit Joghurt <i>oder</i> Salat Caprese mit Basilikumstreifen ***** | Eisbergsalat Mimosa <i>oder</i> Toast Wiliams ***** |
| Zucchetticrèmesuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet ***** | Champignoncrèmesuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet ***** | Brotsuppe Palmero <i>oder</i> Salat vom Buffet ***** | Kartoffelcrèmesuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet ***** |
| Kalter Kalbsbratenteller mit Salaten garniert Remouladensauce, Melonenschnitze <i>oder</i> Zanderfilet Doria mit Gurkengemüse Salzkartoffeln <i>oder</i> Gemüsequiche mit Sauerrahmsauce und buntem Blattsalat ***** | Grilliertes Rindsentrecôte Café de Paris Nudeln, Grilltomate <i>oder</i> Salmtranche vom Grill mit Zitronenbutter auf Wirzbeet Olivenkartoffeln <i>oder</i> Hörnliauflauf an Rahmsauce mit Käse überbacken ***** | Kalbsbrätchügeli mit Zwiebelsauce Krawättli Glasierte Karotten <i>oder</i> Pochierte Seezungenkrawatte mit Riesencrevetten an Weissweinsauce Mischreis, Sommergemüse <i>oder</i> Rahmspinat mit pochierten Eiern und Schneekartoffeln ***** | Ofenfleischkäse mit Pommerysenf Kartoffel- und Gurkensalat <i>oder</i> Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce Salzkartoffeln, Blattspinat <i>oder</i> Omelette mit Gemüse, Kräutern, Oliven und Kartoffelwürfeln ***** |
| Quarkglace mit Fruchtsauce <i>oder</i> Lauwarme Aprikosenwähe | Wassermelonensalat <i>oder</i> Hopfen-Malzparfait | Passionsfruchtsorbet mit Tequila <i>oder</i> Waldbeeren-Quarktorte | Eisbombe Aida <i>oder</i> Vanille-Diplomat |

4-Gang Menu CHF 66.- | 3-Gang Menu* CHF 54.- | 2-Gang Menu** CHF 42.- | nur Hauptgericht CHF 29.-
(*=Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | **= Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Herkunft & Allergene</p> <p>Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.</p> | <p>Weisswein</p> <p>Riesling "einspunktnull" 2020 Weingut Loersch Mosel Deutschland</p> <p>CHF 6.50 pro 1 dl</p> | <p>Rotwein</p> <p>Barbera d`Alba 2020 Trediberri Piemont Italien</p> <p>CHF 9.00 pro 1 dl</p> | <p>Vital & Gesund</p> <p>FITNESSTELLER MIT BUNTEN BLATTSALATEN, GARNIERT MIT FRÜCHTEN UND NÜSSEN</p> <p>Unser Vital-Hauptgericht soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmauss verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit. (wahlweise mit 80 Gramm Fisch- oder Fleischbeilage kombinierbar)</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|