

# TERTIANUM



Tagesmenu Montag, 13. September 2021	Tagesmenu Dienstag, 14. September 2021	Tagesmenu Mittwoch, 15. September 2021	Tagesmenu Donnerstag, 16. September 2021	Tagesmenu Freitag, 17. September 2021
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> Salat Emma  *****
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 vom Buffet  *****
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 Tartarsauce Dillkartoffeln Edamame <i>oder</i> Florentiner-Lasagne mit Spinat und Tomatenwürfeln  *****	Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat  <i>oder</i> Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum und Toast  <i>oder</i> Gebratener Gemüsespiess mit Tomatensauce, Zitronen-Ebly  *****	Kalter Roastbeefsteller mit Remouladensauce Risolée-Kartoffeln <i>oder</i> Lachsstrudel mit Sauerrahmsauce  <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 56.- | 3-Gang Menu\* CHF 49.- | 2-Gang Menu\*\* CHF 39.- | nur Hauptgericht CHF 29.-  
(\*=Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | \*\*= Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

<p><b>Herkunft &amp; Allergene</b></p> <p>Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.</p>	<p><b>Weisswein</b> Malanser Riesling &amp; Silvaner 2016 Weingut von Salis Graubünden, Schweiz</p> <p>CHF 7.50 pro 1 dl</p>	<p><b>Rotwein</b> Gran Padrina 2015 Sa Padrina Mallorca, Spanien</p> <p>CHF 8.50 pro 1 dl</p>	<p><b>Vital &amp; Gesund GREEN BOWL MIT ERDNUSS-KORIANDER-DRESSING</b></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. <b>(wahlweise mit 80 Gramm Fisch- oder Fleischbeilage kombinierbar)</b></p>
---	--	---	--