

TERTIANUM



Tagesmenu Montag, 11. Oktober 2021	Tagesmenu Dienstag, 12. Oktober 2021	Tagesmenu Mittwoch, 13. Oktober 2021	Tagesmenu Donnerstag, 14. Oktober 2021	Tagesmenu Freitag, 15. Oktober 2021
Karottenflan mit Orangensaftsauce <i>oder</i> Pilzterrine mit Quittenkompott *****	Pesto-Crostini mit Salat <i>oder</i> Eisbergsalat mit Bündnerfleischstreifen an Olivenöl-Balsamicodressing *****	Kohlrabiacarpaccio mit Gemüsevinaigrette <i>oder</i> Bouquet von Herbstsalat mit lauwarmen Geflügelstreifen *****	Salat Nizza <i>oder</i> Penne mit Glarner Schabziger, Artischocken und Oliven *****	Gemüsesalat mit Sesamdressing <i>oder</i> Bündner Capuns *****
Rosenkohlsuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet *****	Bouillon mit Käseschnittchen <i>oder</i> Salat vom Buffet *****	Brokkolicrèmesuppe mit Pinienkernen <i>oder</i> Salat vom Buffet *****	Spinatcrèmesuppe mit Croûtons <i>oder</i> Salat vom Buffet *****	Linsensuppe <i>oder</i> Salat vom Buffet *****
Rindsfiletmedaillons mit Meaux-Senfsauce Kartoffelkroketten, Rahmlauchgemüse <i>oder</i> Eglifilets Zuger Art Salzkartoffeln Blattspinat <i>oder</i> Kürbis-Maronen-Gemüse mit Majoran und Salzkartoffeln *****	Wildbratwurst Spätzli Hausgemachtes Rotkraut <i>oder</i> Seeteufelpiccata Taglierini Rahmsauerkraut <i>oder</i> Chicorégratin mit Pilawreis *****	Gefüllte Kalbsbrust Hausgemachter Kartoffelstock Gemischtes Wurzelgemüse <i>oder</i> Pochierte Seezungenkrawatte mit Riesencrevetten an Weissweinsauce Mischreis, Marktgemüse <i>oder</i> Gemüse-Pot-au-feu *****	Schweinsfilet im Blätterteig mit Pestojus Nudeln, Kräutertomate <i>oder</i> Gebratenes Felchenfilet mit Cherrytomaten und Kapernapfel Dillkartoffeln, Blumenkohl <i>oder</i> Gemüsestrudel mit Sauerrahmsauce *****	Wiener Kalbsgulasch Schupfnudeln Französische Erbsen <i>oder</i> Gebratenes Saiblingsfilet mit Schnittlauchsauce Geniesserweizen, bunte Gemüseperlen <i>oder</i> Gemüsepastetli mit Risi-Bisi *****
Schokoladen-Marquise mit Himbeergeist <i>oder</i> Vanilleglace mit karamelisierten Maroni	Pistazienglace mit Schokoladensplittern <i>oder</i> Ananascrème	Birnencarpaccio mit Vanilleglace <i>oder</i> Preiselbeermousse	Charlotte royal <i>oder</i> Apfel-Zimterrine	Meringues mit Glace und Rahm <i>oder</i> Orangengratin

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>Herkunft & Allergene</p> <p>Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.</p>	<p>Weisswein</p> <p>Malanser Riesling & Silvaner 2016 Weingut von Salis Graubünden, Schweiz</p> <p>CHF 7.50 pro 1 dl</p>	<p>Rotwein</p> <p>Baigorri Crianza 2014 Tempranillo - Garnacha Bodegas Baigorri Rioja, Spanien</p> <p>CHF 10.00 pro 1 dl</p>	<p>Vital & Gesund</p> <p>SPINAT-KÄSE-MUFFINS MIT MACADAMIA-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>
---	---	---	---