

TERTIANUM

Menüplan Tertianum Residenz Huob

Tagesmenü Montag, 22. April 2024	Tagesmenü Dienstag, 23. April 2024	Tagesmenü Mittwoch, 24. April 2024	Tagesmenü Donnerstag, 25. April 2024	Tagesmenü Freitag, 26. April 2024
Suppe und/oder Salat vom Büffet Kartoffel–Lauchcremesuppe ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes Frites und Karotten Duo ***** Menü 2 Gebratenes Rotzungenfilet im Eimantel dazu Zitronenmayonnaise und Risi Bisi *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Geflügelbouillon mit Ingwer ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Kalbfleisch–Bällchen an rasiger Tomatensauce im Reisring mit Broccoli ***** Menü 2 Meerfisch Duo an Pernod Sauce dazu Salzkartoffeln und Lauchgemüse *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Gemüsecremesuppe mit Kerbel ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Elsässer Flammkuchen mit Speck und roten Zwiebeln ***** Menü 2 Penne an Dillsauce mit geräucherten Heilbuttstreifen dazu Kirschtomaten *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Andalusische Zwiebelsuppe ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Pouletschenkel–Ragout an Estragonsauce dazu Bärlauchspätzli und glasiertem Wurzelgemüse ***** Menü 2 Süswasserfisch–Ragout im Blätterteigkissen an Leutschner Weissweinsauce dazu glasierte Kefen *****	Suppe und/oder Salat vom Büffet Champignoncremesuppe ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Hackbraten mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Rüeblli ***** Menü 2 Fischstäbli mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und Sauce Tartare *****
i Vitalmenü Semmelknödel mit Frühlingsgemüse an Schnittlauchsauce	i Vitalmenü Knusprige Tofuwürfel auf Gewürzreis mit Asia Gemüse und Sweet Chili Sauce	i Vitalmenü Panierte Champignons auf Gemüserisotto	i Vitalmenü Glasiertes Gemüse mit Kräuterquark dazu Bärlauchspätzli	i Vitalmenü Cremiges Dinkel–Risotto mit Erbsen und Pecorino dazu marinierte Bittersalate
***** Menü 4 Tomatiertes Rindsragout mit Maisschnitte und glasiertem Kohlrabi ***** Tagesdessert Fruchtstreuselkuchen mit Rahm	***** Menü 4 Entrecôte vom Grill dazu Café de Paris Sauce, Röstitaler und Ofentomate ***** Tagesdessert Profiteroles mit Vanillerahm	***** Menü 4 Kalbssteak mit Brandy Sauce, Rucolatagliatelle und Mischgemüse ***** Tagesdessert Coupe Dänemark	***** Menü 4 Gebratener Lammrücken an Oliven–Dörrtomatensauce, Bäckerinkartoffeln und breiten Bohnen ***** Tagesdessert Fruchtsalat mit Kirsch	***** Menü 4 Kalbs–Saltimbocca mit Madeirajus, Safranrisotto und grüner Spargel ***** Tagesdessert Öpfelchüechli mit Vanillesauce

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein Sancerre AOC La Vigne Blanche, Henri Bourgeois 1 dl CHF 7.00	Rotwein Chateau Montfollet, Côtes de Bordeaux AOC 1 dl CHF 6.50	i Vitalmenü kombinierbar mit: Kalbsschnitzel Alpstein–Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch	i Erklärung Vitalmenü Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren–Basen–Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.
--	---	---	--