

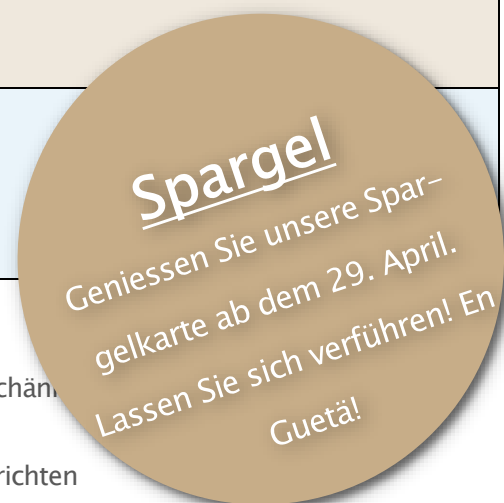
TERTIANUM

Café im Park



Wochenmenuplan vom Montag 22.04.–28.04.2024

Frühstück	Vorspeisen	Mittagessen / Tagesmenu		Nachmittag	Abendessen
Geniessen Sie das Z`morge Buffet auf Rädern ab 07.30–10.00	Salat vom Buffet *** Tagessuppen	<i>Unser à la Carte Angebot entnehmen Sie bitte aus der Mittagsspeisekarte</i> <i>Für Ihre Wünsche berätet Sie unser Service</i> Preis pro Menü inkl. 8.1% MwSt. 25.00 CHF		Früchte, Gebäck und Patisserie vom Buffet Tagesdessert	Tagessuppen nach Wahl <i>Alternativen entnehmen Sie aus der Abend à la Carte Karte</i>
Montag	Kartoffelsuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Schweinsvossen mit Pommerysenfsauce, Blumenkohl und Teigwaren		Himbeer sorbet	Dampfnudeln mit Vanillesauce *** Wurst-Käsesalat
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					Dampfnudeln Smooth
Dienstag	Gerstenrahmsuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	"Penne all' arrabiata" Penne mit pikanter Tomatensauce, Speck und Chili		Bananen Frappé	Milchreis mit Beeren *** Bratkartoffeln mit Spiegelei
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					Milchreis Auflauf
Mittwoch	Gemüsecrèmesuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Pouletroulade mit Petersiliensauce, Griestaler und gebackener Tomate		Rüebliuchen	Apfelstrudel mit Vanille *** Brätchügeli im Pastetli
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					Apfelstrudel Smooth
Donnerstag	Griessuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Chalberwurst mit heller Zwiebelsauce, Kartoffelstock und eingelegten Pflaumen		Gries Viktoria	Götterspeise mit Früchten *** Vogelheu salzig
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Freitag	Brokkolisuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Risotto mit Riesencrevetten (VN), Tomaten, Käse & Parmesan	Freitag ist Wähen-Tag Himbeerwähe Käsewähe Wismetpark	Fruchtsalat	Zwetschgenknödel *** Gemüsesülzli mit Hüttenkäse
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					Zwetschgenknödel pochiert
Samstag	Knoblauchsuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Rindfleischvogel geschmort mit Petersilienkartoffeln und gratiniertem Fenchel		Mokka Crème	Bircher Müsli *** Toast Hawaii
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					Toast Hawaii Smooth
Sonntag	Spargelcrèmesuppe *** Rindsconsommé mit Eierstich	Schnitzel vom Schwein "Wiener Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelkroketten		Heidelbeer mousse	Himbeer-Griesauflauf *** Schinkenröllchen mit Spargel
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					Auflauf Smooth
* * * W O C H E N A L T E R N A T I V E N * * *					
Fleischig			Gmüesig		
Pouletbrust im Kokosmantel, Currysauce und Basmatireis			Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, leichte Bärlauchsauce und Tomaten		



Fleisch/Fisch-Deklaration

Unser Partner für Fleisch und Fisch ist die Traitafina AG und G. Bianchi AG sowie regional für Fleischerzeugnisse die Metzger Rickli AG, Schän. Wir verwenden Schweine-, Rind-, Kalb- und Pouletfleisch ausschliesslich aus der Schweiz, Lammfleisch aus Neuseeland, welches mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein kann und Kaninchen aus Ungarn aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsverform. Schinken entspricht dem Erzeugnis Hinterschinken. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unseren Service oder direkt an die Tagesverantwortung der Küche.

Tertianum Wismetpark • Wismetstrasse 6 • 8872 Weesen / Tel. 055 616 65 65 • Wismetpark@tertianum.ch • www.tertianum.ch