

TERTIANUM

Café im Park



Wochenmenuplan vom Montag 29.04.–05.05.2024

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	Reiscrèmesuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Pouletbrust im Speckmantel gebraten, Tomaten-Rosmarinsauce, Safranrisotto und Zucchettigemüse		Schoggi Panna Cotta	Tschu mit Zwetschgen *** Spaghetti Carbonara
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					Spaghetti Smooth
Dienstag	Pfälzersuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Hausgemachte Spätzlipfanne mit buntem Gemüse, Pilze, leichte Rahmsauce und Parmesan		Beerenjoghurt	Torta di latte *** Hacktätschli mit Kartoffel-talern
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					Torta pochiert
Mittwoch	Tomatencrèmesuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Emmentaler Lammvoressen in Safransauce mit Kartoffelstock und Rüebligemüse		Karamel-köpfli	Kaiserschmarrn *** Thonsalat fein garniert
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Donnerstag	Peterlirahmsuppe *** Gemüsebouillon mit Einlage	Kalbsadrio mit grüner Pfeffersauce, Pommes dauphine und Lauchgemüse		Windbeutel gefüllt	Apfeljalousie *** Chipolataspiessli mit Kartoffelsalat
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					Chässchnitte pochiert
Freitag	Selleriecrèmesuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Goldbrasse (TR) mit Kräuter-schaum, Spinat&Randenrisotto	Freitag ist Wähen-Tag Aprikosenwähe Käsewähe Wismetpark	Schwarz-wälder im Glas	Süsses Vogelheu *** Geflügelragout mit Reis
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Samstag	Gemüsecurrysuppe *** Rindsbouillon mit Einlage	Pot au feu (Rindfleisch/CH) im leckeren Gemüsesud mit Kartoffeln		Vanillepud-ding	Schoggikuchen und Him-beerjoghurt *** Chässchnitte
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					
Sonntag	Kressecrèmesuppe *** Rindsconsommé mit Einlage	Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse, Erbsen und Rüeblü und Pommes frites		Minzglace mit Melo-nensalat	Heidelbeerscherben *** Pasta e basta
Smooth Food: Die Feinkost wird am Mittag vom Tagesmenu abgeleitet					

* * * W O C H E N A L T E R N A T I V E N * * *

Fleischig

Geschmorter Tessinerbraten mit Rotweinsauce, Safranrisotto und Brokkoli

Gmüesig

Spinat-Eieromelette mit Austernpilzen, Gemüse, Fenchelstreifen und Tomaten

Spargel

Aufgrund der aktuellen Wetterlage verschiebt sich der Start unserer Spargelkarte um ein bis zwei Wochen.

Fleisch/Fisch-Deklaration

Unser Partner für Fleisch und Fisch ist die Traitafina AG und G. Bianchi AG sowie regional für Fleischerzeugnisse die Metzg 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 Haltungsform. 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