

TERTIANUM

Restaurant «Zur grünen Oase»



Montag 15. April – Sonntag 21. April 2024

	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat & Suppe inkl.	Menu I Fr. 21.50 (Sonntag Fr. 25.50)	Menu II Fr. 21.50 (Sonntag Fr. 25.50)	Dessert Fr. 3.50	Abendessen Salat (auf Wunsch) mit Getränke Fr. 16.50
Montag 15.04.2024	Fenchelcremesuppe Bunter Menüsalat	Heisser Ofenfleischkäse mit Jus serviert mit Fusili und Ratatouille	Gefüllte Peperoni mit Reis und Gemüsewürfel serviert auf einem Tomatensaucenspiegel	Mango-Passionsfruchtmousse	Thonsalat garniert mit Zwiebeln, Essiggurken und Tomatenschnitt serviert mit Brot
Dienstag 16.04.2024	Rindsbouillon mit Croutons Bunter Menüsalat	Schweinspiccata von Nierstück serviert mit Tomatenspaghetti und Parmesanspänen	Zucchini-Involtini serviert mit Safranrisotto	Beerenmuffin	Griessbrei serviert mit Apfelmus
Mittwoch 17.04.2024	Süssmaiscremesuppe Bunter Menüsalat	Burgunder Rindsgeschnetzeltes serviert mit Bratkartoffeln und Rosenkohl	Bunte Spätzlipfanne mit reichlich Gemüse	Vanillecreme	Spinat-Tortellini an Tomatensauce serviert mit Parmesan
Donnerstag 18.04.2024	Bauernsuppe Bunter Menüsalat	Emmentaler Brätschnitzel mit Jus serviert mit Frischeier-spätzli und Kohlraben	Gärtner-Rösti mit viel Gemüsestreifen serviert mit einem Spiegelei	Berliner	Schinkengipfel serviert mit gekochtem Rüeblisalat
Freitag 19.04.2024	Gemüsecremesuppe	Grosses Fischbuffet Verschiedene Süss- & Salzwasserfische mit verschiedenen Beilagen zur Wahl	Blumenkohl-Käseschnitzel serviert mit Gemüse und Beilagen vom Fischbuffet	Aprikosenquarkcreme	Crêpes gefüllt mit Champignonragout
Samstag 20.04.2024	Basler Mehlsuppe Bunter Menüsalat	Riz Casimir mit Pouletgeschnetzeltem serviert mit einer Früchtegarnitur	Französisches Omlett gefüllt mit Frischkäse und Spinat serviert mit Tomatensauce	Früchtekuchen	Käsewähe und Rhabarberwähe
Sonntag 21.04.2024	Rindsbrühe mit Flädli & Portwein Bunter Menüsalat	Schwedenbraten an Grand Marnier Jus serviert mit Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet	Urdinkel-Kernotto mit Spargelspitzen und Baumüssen serviert mit Parmesan	Merinque Glace	Bauernfleischteller garniert mit Weichkäse, Ei, Tomatenschnitt und Essiggurke serviert mit Brot

Menü-Sammelpässe können nur von Montag bis Samstag eingelöst werden und haben einen Wert von 21.50CHF.

Fleisch-Deklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Fisch: Eglifilets MSC RU; Zander EE/NL; Lachs NO; Dorsch FAO 0227; Forelle CH; Merlan; Seelachs MSC France; Fischstäbli NO

Brot-Deklaration: Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert.

Freitag ist Buffet Tag: Das Tagesmenü 1 inklusive Suppe und einem 3dl Softgetränk für Fr. 24.50 Essen Sie soviel sie mögen!

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Tertianum Gartenhof · Gartenhof 2 · 8408 Winterthur Wülflingen
Tel. 052 544 74 30 · gartenhof@tertianum.ch · www.tertianum.ch

