

# Menüplan Elegante

## TERTIANUM Residenzen

## Horgen

Woche 17 2024

Montag, 22. April	Dienstag, 23. April	Mittwoch, 24. April	Donnerstag, 25. April	Freitag, 26. April	Samstag, 27. April	Sonntag, 28. April
<b>Vorspeise</b> Spargel- Erdbeerensalat mit Rohschinken (CH) und Rucola *** oder Salat vom Buffet ***	<b>Vorspeise</b> Randenmousse mit gebratenem Speck (CH) und pochiertem Apfel *** oder Salat vom Buffet ***	<b>Vorspeise</b> Gemüse-Bärlauchterrine Chicorée-Bananensalat *** oder Salat vom Buffet ***	<b>Vorspeise</b> Eisbergsalat mit Apfel und Mango Chili-Curryvinaigrette Papadum *** oder Salat vom Buffet ***	<b>Vorspeise</b> Variation vom Radiesli Gelee, Creme und Salat *** oder Salat vom Buffet ***	<b>Vorspeise</b> Crevettencocktail (VN) mit Mangowürfeln *** oder Salat vom Buffet ***	<b>Vorspeise</b> Weisses Spargel-Panna Cotta Parmaschinken (IT) *** oder Salat vom Buffet ***
<b>Suppe</b> Sellerie-Birnensuppe mit Baumnussöl	<b>Suppe</b> Französische Zwiebelsuppe mit Roquefortcrostini	<b>Suppe</b> Spargelcremesuppe mit Schnittlauch	<b>Suppe</b> Hühnercremesuppe mit Kokos-Zitronengras-Schaum	<b>Suppe</b> Gemüse-Fenchelbouillon mit Fenchelstreifen	<b>Suppe</b> Tomatencremesuppe mit Croûtons	<b>Suppe</b> Doppelte Kraftbrühe mit Flädli
<b>Menü 1</b> Ofenfrischer Fleischkäse (CH) Senfrahmsauce Gebratene Frühkartoffeln glasierte Karotten CHF 36.00	<b>Menü 1</b> Backhendl (CH) mit Preiselbeeren lauwarmen Kartoffelsalat gratinierte Tomate CHF 36.00	<b>Menü 1</b> Schweisschnitzel (CH) mit Pilzrahmsauce Schupfnudeln Zucchini CHF 36.00	<b>Menü 1</b> Kaninchenrückenfilet (HU) im Speckmantel (CH) Pflaumensauce Tagliatelle Auberginenpüree confierte Cherrytomaten CHF 36.00	<b>Menü 1</b> Gebratenes Saiblingsfilet (IS) Rosmarinschaum Bratkartoffeln mit Chorizo (ESP) CHF 36.00	<b>Menü 1</b> Luzerner Brätchügelipastete (CH) mit Milken (CH) Champignons Spargelragout CHF 36.00	<b>Menü 1</b> Saltimbocca vom Kalb (CH) Marsalasaucen Safranrisotto Romanescospickel CHF 46.00
<b>Menü 2</b> Rindspailard (CH) im Kürbiskern-Parmesanmantel mit Rucolarisotto und rotem Chicorée CHF 39.00	<b>Menü 2</b> Zanderfilet (EE) mit Baumnusskruste Zitronenrahmnüdeli Mandel-Broccoli CHF 39.00	<b>Menü 2</b> Lammierstück (AU) mit Thymianjus Maiscrêpes Pak Choi CHF 39.00	<b>Menü 2</b> Tagliata vom Rindsentrecôte (CH) Pfifferlingbutter und Jus Parmesanrisotto Pommery-Senfspinat CHF 39.00	<b>Menü 2</b> Kalbsleber-geschnetzeltes (CH) mit Kräutern Balsamicojus Polenta Blumenkohl CHF 39.00	<b>Menü 2</b> Maispoularde (F) mit Boursin-Kräutersauce Bärlauchnudeln Ofenlauch CHF 39.00	<b>Menü 2</b> Rindsschmorbraten (CH) kräftiger Rotweinsauce Kartoffelgnocchi mit Majoran Butterbohnen CHF 49.00
<b>Vitalmenü</b> Käseteller mit Gschwelli gepickeltes Gemüse Kräuterquark CHF 32.00	<b>Vitalmenü</b> Spinatcrêpes mit Sauce Hollandaise Kohlrabi mit Kräutern CHF 32.00	<b>Vitalmenü</b> Ziger Hörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus CHF 32.00	<b>Vitalmenü</b> Spargel-Morchelgratin mit neuen gebratenen Kartoffeln CHF 32.00	<b>Vitalmenü</b> Omelette mit Käse, Erbsen und Kartoffelwürfeln Ofentomate CHF 32.00	<b>Vitalmenü</b> Spargelravioli aus dem Sud mit Sauerampfer- beurre blanc jungem Gemüse CHF 32.00	<b>Vitalmenü</b> Gebackener Camembert mit Preiselbeerrahm lauwarmen Gemüsesalat mit Bärlauchdressing CHF 42.00
<b>Dessert</b> Exotischer Fruchtsalat mit Mangoespuma und Kokosnuss	<b>Dessert</b> Zitronencake mit Caramelglace	<b>Dessert</b> Latte Macchiatoschnitte mit Amaretticrumble	<b>Dessert</b> Mandelkuchen mit Rhabarberkompott und Orangenespuma	<b>Dessert</b> Erdbeertörtli mit Rahm	<b>Dessert</b> Kaiserschmarrn mit Apfelmus	<b>Dessert</b> Cassissorbet im Holunderblüten-süppchen mit Prosecco und frischen Beeren

*Ense  
Wuchehit*

Berliner Currywurst (CH)  
Pommes frites lauwarmen Kabissalat

Liebe Gäste  
Der Wochenhit kann von Montag bis Freitag anstelle eines Menü-Hauptganges gewählt werden.

Das Vitalmenü kann mit folgenden Komponenten ergänzt werden mit dem **jeweiligen Aufpreis (Externe Gäste)**:  
- Kalbsschnitzel 12.00 Fr.  
- Alpstein-pouletspiess 9.00 Fr.  
- Tagesfisch 12.00 Fr.

Über **allergene** Inhaltsstoffe geben unsere Service-Mitarbeiter gerne persönlich Auskunft.  
Dessert- Alternativen: Fruchtsalat, Früchteteller, Kugel Glace, Eiskaffee oder Crème Catalan