

Menüplan Elegante

TERTIANUM Residenzen

Horgen

Woche 18 2024

<p>Montag, 29. April</p> <p>Vorspeise</p> <p>Pochierter Apfel mit Tête de moin und Nussdressing</p> <p>***</p> <p>oder Salat vom Buffet</p> <p>***</p> <p>Suppe</p> <p>Süsskartoffel-Kokosuppe mit gerösteten Cashewkernen</p>	<p>Dienstag, 30. April</p> <p>Vorspeise</p> <p>Siedfleischsalat (CH) mit Kürbiskernöl, Frühlingszwiebeln und Ei</p> <p>***</p> <p>oder Salat vom Buffet</p> <p>***</p> <p>Suppe</p> <p>Tomatierte Gemüsebouillon mit gebackenem Mozzarella</p>	<p>Mittwoch, 01. Mai</p> <p>Vorspeise</p> <p>Bruschetta (CH) mit Auberginencreme und Pecorino</p> <p>***</p> <p>oder Salat vom Buffet</p> <p>***</p> <p>Suppe</p> <p>Kohlrabicremesuppe mit Sherry</p>	<p>Donnerstag, 02. Mai</p> <p>Vorspeise</p> <p>Thunfischmousse (TH) kleiner griechischer Salat</p> <p>***</p> <p>oder Salat vom Buffet</p> <p>***</p> <p>Suppe</p> <p>Rindsbouillon mit Backerbsen</p>	<p>Freitag, 03. Mai</p> <p>Vorspeise</p> <p>Frühlingsrolle auf asiatischem Glasnudelsalat</p> <p>***</p> <p>oder Salat vom Buffet</p> <p>***</p> <p>Suppe</p> <p>Rüeblicremesuppe mit Ingwerschaum</p>	<p>Samstag, 04. Mai</p> <p>Vorspeise</p> <p>Chäschiuechli mit Wildkräutersalat</p> <p>***</p> <p>oder Salat vom Buffet</p> <p>***</p> <p>Suppe</p> <p>Leichte Steinpilzrahmsuppe mit Bärlauchöl</p>	<p>Sonntag, 05. Mai</p> <p>Vorspeise</p> <p>Melone mit Rohschinken (CH) und Portweingelee</p> <p>***</p> <p>oder Salat vom Buffet</p> <p>***</p> <p>Suppe</p> <p>Rieslingschaumsuppe mit geräucherter Forelle (DE)</p>
<p>Menü 1</p> <p>Adrio (CH) Kräuterjus Gnocchi Romanesco</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1</p> <p>Gitziragout (CH) Griesshalbmond geschmorter Chicorée</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1</p> <p>Rinderrouladen-Duett (CH) Dunkelbiersauce Kartoffelstock bayerisches Kraut</p> <p>CHF 46.00</p>	<p>Menü 1</p> <p>G'hacktes (CH) mit Hörnli und Apfelmus</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1</p> <p>Pouletschenkel (CH) aus dem Ofen Sauce café de paris Soufflé-Kartoffeln Artischockengemüse</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1</p> <p>Rindsgulasch (CH) an Rotweinsauce Schupfnudeln Selleriepüree glasierte Radieschen</p> <p>CHF 36.00</p>	<p>Menü 1</p> <p>Schweinsfilet (CH) mit Champignonrahmsauce Spätzli gefüllte Tomate mit Erbsen</p> <p>CHF 46.00</p>
<p>Menü 2</p> <p>Kalbsblankett (CH) mit Kräutern Reis glasierte Karotten</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2</p> <p>Zanderknusperli (DE) mit Sauce Tartar Salzkartoffeln Rahmspinat</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2</p> <p>Am Stück gegartes Kalbsnierstück (CH) Limettensauce Safrannudeln Zucchetti</p> <p>CHF 49.00</p>	<p>Menü 2</p> <p>Rindgeschnetzeltes Stroganoff (CH) Pilawreis grüne Bohnen</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2</p> <p>Gebratenes Doradenfilets (GR) Zitronen-Pinienkern-Gremolata Bärlauchnudeln mit sautieren Spargeln</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2</p> <p>Kalbspiccata (CH) Marsalajus Safranrisotto Broccoli</p> <p>CHF 39.00</p>	<p>Menü 2</p> <p>Geschmorte Kalbskopfbäggli (CH) mit Kartoffel-Rucolastock und Antipastigemüse</p> <p>CHF 49.00</p>
<p>Vitalmenü</p> <p>Spaghetti Pesto Rosso mit Feta, Rucola und Baumüssen</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü</p> <p>Vegetarische Capuns an leichter Kräuterrahmsauce und Gemüsestreifen</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü</p> <p>Karotten-Flan an Bärlauchsauce mit Aprikosenreis</p> <p>CHF 42.00</p>	<p>Vitalmenü</p> <p>Pizza Margherita mit Mozzarellaperlen</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü</p> <p>Frischkäse-Röstitaschen mit Ratatouille und Tomatenschaum</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü</p> <p>Papardelle an Gorgonzolarahmsauce mit Pinienkernen und Birne</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Vitalmenü</p> <p>Arancini gefüllt mit Tomate und Mozzarella auf Antipastigemüse</p> <p>CHF 42.00</p>
<p>Dessert</p> <p>Weisses Tobleronemousse mit Beerenkompott</p>	<p>Dessert</p> <p>Streuselkuchen (CH) mit Kirschen und Rahm</p>	<p>Dessert</p> <p>Passionsfruchtmousse mit Brownie (CH)</p>	<p>Dessert</p> <p>Zitronen-Buttermilchschnitte mit Caramelglace</p>	<p>Dessert</p> <p>Rhabarberkompott mit Erdbeeren und Vanilleglace</p>	<p>Dessert</p> <p>Donauwelle (CH) mit Tonkabohnen-Espuma</p>	<p>Dessert</p> <p>Apfel im Schlafrock (CH) mit Vanillesauce</p>

Euse
Wuchehit

Pilzravioli an Nussbutter mit Salbei, geröstetem Sellerie und gehobeltem Parmesan

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