TERTIANUM

Menüplan Woche 18 Montag, 29. April 2024 bis Sonntag, 5. Mai 2024

Restaurant rondo

TAG DER ARBEIT

Montag 29. April 2024	Dienstag 30. April 2024	Mittwoch 1. Mai 2024	Donnerstag 2. Mai 2024	Freitag 3. Mai 2024	Samstag 4. Mai 2024	Sonntag 5. Mai 2024
Suppe	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**
Broccoli-Suppe mit Kokos und Zitronengras	Weisskabis-Birnen-Suppe	Kresseschaum -Suppe	Pastinakencrème -Suppe mit Tomatenwürfel	Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe	Sellerie-Apfel-Suppe	Melonenkaltschale mit Portwein und Minze
Vorspeise	**Vorspeise**	**Vorspeise**	**Vorspeise**	**Vorspeise**	**Vorspeise**	**Vorspeise**
Bunter Blattsalat mit Honig-Senfdressing	Geraffelter Karottensalat	Geräucherte Forelle mit Artischocken-Apfel-Tartar	Caesar Salad mit Speckstreifen	Fenchelsalat mit Grapefruit und Honig	Tomatensalat mit Mozzarellaperlen	Crevettencocktail mit Mango
Menü 1	**Menü 1**	**Menü 1**	**Menü 1**	**Menü 1**	**Menü 1**	**Menü 1**
Waadtländer Saucisson an grobkörniger Senf-Rahmsauce und Kartoffel-Lauchgemüse CHF 41.50	Frühlingsrollen mit Poulet an Sweet Chili Sauce, Basmatireis und asiatischem Gemüse CHF 41.50	Entrecôte double an Sauce Choron, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsegarnitur CHF 55.00	Spaghetti mit Bolognese Sauce, garniert mit Parmesan und Rucola CHF 41.50	Ofenfrischer Lenzburger Fleischkäse an Rotweinjus, Süsskartoffel-Frites und Grilltomate CHF 41.50	Maispoulardenbrust an Paprikarahmsauce, Griessgnocchi und glasierten Karotten CHF 41.50	Süsskartoffelgnocchi an Salbei-Butter mit Rindsfiletstreifen und mediterranem Gemüse CHF 55.00
Menü 2	**Menü 2**	**Menü 2**	**Menü 2**	**Menü 2**	**Menü 2**	**Menü 2**
Fruchtiges Lammcurry garniert mit glasierter Ananas, Basmatireis und Knackerbsen CHF 43.50	Vitello Tonnato mit Kapern und Zwiebelringen, dazu hausgemachte Tomaten-Foccacia CHF 43.50	Schweinsfilet im Rohschinkenmantel an Bärlauchjus, Tagliatelle und Gemüsegarnitur CHF 55.00	Bunter Blattsalat mit Avocado, Mango und gebratenem Kaninchenfilet CHF 43.50	Steinpilz-Kartoffel Pizokel mit Mangold, Salsiz und Bündner Bergkäse CHF 43.50	Kalbsragout mit getrockneten Tomaten, Rucolaspätzli und geschmorter Peperoni CHF 43.50	Rosa gebratene Lammfilets an Oliven-Thymianjus, Kartoffelkroketten und Ofengemüse CHF 55.00
Menü 3	**Menü 3**	**Menü 3**	**Menü 3**	**Menü 3**	**Menü 3**	**Menü 3**
Spaghetti mit Mönchsbart, Peperoncini, Knoblauch, Kräutern & Cocktailcrevetten CHF 45.50	Pochierte Lachstranche (Zucht/Norwegen) an Pernod-Rahmsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat CHF 45.50	Gebratenes Doradenfilet (Zucht/Griechenland) an Limetten-Hollandaise, Camargue-Reis und Mango-Fenchelgemüse CHF 55.00	Gebratenes Petersfischfilet (Nordwestpazifik/China) mit Kürbiskruste an Martini-Rahmsauce Pestognocchi & Fenchel CHF 45.50	Pochiertes Rotbarbenfilet (Pazifik/Vietnam) an Zitronen-Kerbelsauce, Dillreis & Stangensellerie-Ragout CHF 45.50	Zander-Saltimbocca (Binnenseen/Estland) an Tomatenschaum mit Safranrisotto und Lauchgemüse CHF 45.50	Sämiges Randenrisotto mit kanadischer Jakobsmuschel und patagonischen Wildwasser-Crevetten sowie Mönchsbart CHF 55.00
Vital-Menü	**Vital-Menü**	**Vital-Menü**	**Vital-Menü**	**Vital-Menü**	**Vital-Menü**	**Vital-Menü**
Sizilianische Arancini auf mediterranem Gemüsebeet CHF 36.50	Marokkanischer Kichererbseneintopf mit Süsskartoffel, Peperoni und Zucchetti CHF 36.50	Blätterteigpastetli gefüllt mit Morchel-Spargelragout CHF 44.00	Ofenfrische Kartoffel-Kürbis-Quiche mit bunter Salatgarnitur CHF 36.50	Halloumi-Nudel-Curry mit buntem Gemüse und Cashewnüssen CHF 36.50	Gebackener Tomme mit Heidelbeerchutney und Tomaten-Rucola-Salat CHF 36.50	Gemischte Spargel mit neuen Bratkartoffeln und Hollandaise Sauce CHF 44.00
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Caramelköpfli mit Rahm und Früchten oder Erdbeer-Minze-Smoothie	Blutorangensorbet mit Campari oder Fenchel-Apfel-Smoothie	Aargauer Mini-Rüeblicake mit Amarettorahm oder Orangen-Ingwer-Smoothie	Coupe Belle Hélene oder Karotten-Smoothie	Griessflammerie mit Fruchtsauce oder Kiwi-Smoothie	Grappa-Rahmglacé mit Traubenragout oder Pflaumen-Smoothie	Cassis-Sorbet mit Prosecco und frischen Beeren oder Melonen-Smoothie

Erklärung Vitalmenü	Veranstaltungsempfehlungen
Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt (20/80) stimmt. Gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.	**Reden wir darüber** *Programm: Gestern und Heute…* *Wann: Montag, 29.April 2024* *Zeit: 15.00 -16.00 Uhr* *Wo: rondella*

"Unsere wahre Aufgabe ist es, glücklich zu sein" (Dalai Lama)

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.