TERTIANUM

Bistro «C’est la vie»

Wochenmenu KW 17

Montag 22. April – Sonntag 28. April 2024

	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat & Suppe/Bouillon inkl.	Menu I	Menu II	Dessert inkl.	Abendessen inkl. Suppe, Kaffee/Milch Fr. 15.–*
		Interne Gäste CHF 21.00 Externe Gäste CHF 23.00 Sonn- /Feiertage Externe Gäste CHF 26.00			
Montag 22.04.2024	Wurzelgemüse-crèmesuppe Salat vom Buffet	Schweins Saltimbocca mit Marsalajus, Dörrtomatenrisotto und Erbsen	Gemüsestrudel auf Blattspinat und Kerbelsauce	Cassis Sorbet	Griechischer Salat mit Fetakäse und Kräuterbaguette
Dienstag 23.04.2024	Lauch-crèmesuppe Salat vom Buffet	Rindsgeschnetzeltes mit Pfeffersauce, Kartoffelstock und glasierten Rüebli	Spargelravioli mit Bärlauchpesto Cher-rytomaten, und Pinienkernen	Ananassalat mit Minze	Gebratene Cervelat mit Bratensauce, Rös-tikroketten und Bohnen
Mittwoch 24.04.2024	Gemüsebouillon mit Flädli Salat vom Buffet	Pouletbrust mit BBQ-Sauce, Country Cuts und Maisgemüse	Gratinierte Champignons mit Frischkäsefüllung, an Goldhirse und Kräutersauce	Zitronencake mit Rahm	Milchreis mit Rhabarber-kompott
Donnerstag 25.04.2024	Minestrone Salat vom Buffet	Kalbs Piccata Milanese mit Tomatensauce, Spaghetti und Ratatouille	Spaghetti mit Tomaten- oder Pestosauce	Italienisches Dessertbuffet	Belegte Brötli mit Thon (TH), Frischkäse und Sellerie
Freitag 26.04.2024	Basler Mehl-suppe Salat vom Buffet	Lachsforellenfilet (NO) mit Kapernbutter, Pommes natures und Spargeln	Gemüse – Risotto mit Cantadou und Bundrüebli	Himbeer-Vanille Plunder	Hörnligratin mit Schinkenwürfeli und Lauch
Samstag 27.04.2024	Gemüsecreme-suppe Salat vom Buffet	Schweizer Trutenvoressen mit Bärlauchsauce, Pommes duchesse und Kräutertomate	Lauwarmer Tomme auf Rahmwirz mit Preiselbeeren und Griessschnitte	Schokoladen-glace	Käseküchlein mit Blattsalat
Sonntag 28.04.2024	Süsskartoffel-Kokossuppe Salat vom Buffet	Schweinsfilet im Teig mit Thymianjus und Frühlingsgemüse	Blumenkohl mit Haselnüssen, Hum-mus, Joghurt-Dip und Zucchettisalat	Erdbeer-mousse	Apfelkuchen mit Rahm

Abends auf Vorbestellung (bis am Mittag): Gschwellti mit Käse, Spagetthi mit Tomaten- /Bolognesesauce, Birchermüesli, Griessbrei, Café
Grundsätzlich verwenden wir Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Ausnahmen werden auf dem Menuplan vermerkt.
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Preise: 4 – Gang Menu Mittag 23.00 // Sonntag CHF 26.00 / / Nachtessen interne und externe Gäste: 15.—
Mittagstisch-Angebot exklusiv für AHV-Rentner mit Bon-Büchlein (Salat, Suppe, Hauptgang, Dessert exkl. Mineral und Kaffee)
*Die Bon’s können Sie als 10er Büchlein für CHF 210.00, gültig an allen Wochentage, an der Rezeption beziehen.
Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

Wochenhit Mo-Fr
Mittag
Bratwurstschnecke mit Senf und Kartoffelsalat
(auf Vorbestellung)

Tertianum Fischermätteli • Könizstrasse 74 • 3008 Bern
Tel. 031 970 44 00 • fischermaetteli@tertianum.ch • www. fischermaetteli.tertianum.ch