TERTIANUM

Bistro «C'est la vie»

Wochenmenu KW 18

Montag 29. April – Sonntag 05. Mai 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 29.04.2024	Rindsbouillon mit Sherry und Gemüsestreifen Salat vom Buffet	Gebackener Fleischkäse mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Blubbspinat	Gefüllte Teigtaschen mit Salbeibutter, Rüebli und Baumnüssen	Mocca Eclair (FR)	Geschwellti und Käse
Dienstag 30.04.2024	Kartoffelsuppe mit Majoran Salat vom Buffet	Pouletvoressen Casimir mit Reis und Früchten	Kichererbseneintopf mit Süsskartoffeln, Okras und Sauerrahm	Pistazienglace mit Rahm	Siedfleischsalat
Mittwoch 01.05.2024	Gemüse-crèmesuppe Salat vom Buffet	Sautierte Kalbsleberli mit Kräuterjus, Butterrösti und Karotten	Spargel-Gersotto mit Radisli und Mascarpone	Caotina Mousse	Fischstäbchen (FAO67) mit Salzkartoffeln und Erbsen
Donnerstag 02.05.2024	Peperoni-crèmesuppe Salat vom Buffet	Hausgemachte Rindfleischlasagne	Gemüseteller mit Kressesauce und Pommes frites	Nussschnecke	Götterspeise mit Erdbeeren und Vanillesauce
Freitag 03.05.2024	Gemüsebouillon mit Backerbsen Salat vom Buffet	Gebratenes Rotbarschfilet (IS) mit Bärlauchsauce, Weissweinrisotto und Zucchetti	Rösti mit Spiegelei und Kräutertomate	Fruchtsorbet mit Physalis	Penne mit Kräuterrahmsauce
Samstag 04.05.2024	Gemüsesuppe Pflanzer Art Salat vom Buffet	Gratiniertes Schweinshalssteak mit Champignons und Raclettekäse, Pommes Risolettes und Märitgemüse	Gebackene Frühlingsrollen mit Sweet&Sour-Sauce und gebratenem Gemüsereis	Zitronen-Quarkcrème	Croque Monsieur mit Coleslawsalat (Karotte und Kabissa-lat)
Sonntag 05.05.2024	Bärlauch-crèmesuppe Salat vom Buffet	Kalbsrahmgulasch mit Tagliatelle und Romanesco	Paniertes Sellerieschnitzel mit Rahmspinat und Maistalern	Tiramisu	Café Complet mit Landjäger, Luzerner Rahmkäse und Brot

Abends auf Vorbestellung (bis am Mittag): Gschwellti mit Käse, Spagetthi mit Tomaten- /Bolognesesauce, Birchermüesli, Griessbrei, Café Co

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
Kaltes Randen-Carpaccio
mit Blattsalat und Ge-müseterrine
(auf Vorbestellung)

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

TERTIANUM

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