



## Silvester

Kaviar  
mit Ei · Schmand · Schnittlauch · Blinis  
*oder*  
Kopfsalatherzen  
mit gehacktem Ei und Croûtons

\*\*\*

Rieslingrahmsuppe  
mit Greyerzer Käsestange

\*\*\*\*

Glasierte Rehrückenmedaillons  
Petersilienwurzelpurée · gebackene  
Rosenkohlblätter · Portweinjus  
*oder*  
Hechtklösschen  
Champagnersauce · tournierte Kartoffeln  
*oder*  
Hausgemachte Maultaschen  
mit Périgord Trüffel und Ricotta gefüllt

\*\*\*\*

Champagnerparfait  
glasierter Kirschen · gerösteter Pistazien  
*oder*  
Tarte aux Pommes «2026»

## Neujahr

Gillardeau Austern  
klassisches Austernbrot · Zitrone  
*oder*  
Kalbstatar  
Trüffelmayonnaise · Wachtelspiegelei

\*\*\*

Neujahrssuppe mit  
pochierten Miesmuscheln · Champagner

\*\*\*\*

Geschmorte Hirschkalbsbacke  
auf Tessiner Polenta  
Kräuter-Tomatenjus  
*oder*  
Seezunge vom Grill auf Selleriepurée  
gebratene Rosenkohlblätter  
*oder*  
Kartoffelrösti mit Spiegelei  
Petersilienjus

\*\*\*\*

Weisser Eiskaffee Parkresidenz  
*oder*  
Himbeeren mit Vanilleeis

## Berchtoldstag

Hausgebeizter Lachs  
Zucchini-Kartoffelrösti · Dill-Senf-Sauce  
*oder*  
Wurstsalat  
Mais · Gurke · Ei · Perlwiebel

\*\*\*

Entenessenz mit Kräuterquenelles

\*\*\*\*

Lammrücken in der Kräuterkruste  
Pommes Anna · Gremolatajus  
*oder*  
Kabeljau im Fischsud  
Oliven · Tomate · Kapern · Gurke  
Perlkartoffeln  
*oder*  
Hausgemachte Fazzoletti  
Onsen-Ei · schwarze Trüffel

\*\*\*\*

New York Cheesecake  
mit Himbeeren  
*oder*  
Crème Brûlée

## Neujahrskonzert & Apéro

**Neujahrskonzert**  
**»Das Leben ist schön – Life is beautiful«**

Freitag, 2. Januar 2026 · 17 Uhr · Foyer C

Starten Sie das neue Jahr mit  
beschwingten Melodien und den  
schönsten Arien.

Es erwartet Sie ein bunter Strauss  
bekannter und beliebter Melodien.

Im Anschluss an das Konzert lädt die  
Geschäftsführung alle Konzertbesucher  
zu einem Apéro ein, um auf das neue Jahr  
anzustossen.

Zum Ausklang des Konzertabends  
verwöhnt Sie anschliessend das Küchen-  
und Serviceteam mit einem genussvollen  
Menu im Parkrestaurant.

Reservation empfohlen Tel. 044 925 06 00  
oder online  
<https://www.tertianum.ch/parkresidenz>



Tertianum Parkresidenz

# Festtagsmenüs

**Weihnachten 2025**  
**Jahreswechsel 2025/2026**

## TERTIANUM



Heilig Abend

Hausgemachte Entenleberterrine  
Mangochutney · Brioche  
oder  
Pochiertes Ei  
Pommes moussline · schwarzer Trüffeljus

\*\*\*

Consommé vom Perlhuhn mit Croûtons

\*\*\*\*

Glaciertes Kalbsfilet  
Artischocken & Kartoffeln à la crème  
Portweinjus  
oder  
Steinbutt an Champagnersauce  
Pommes purée  
oder  
Trüffelpasta

\*\*\*\*

Geeistes Champagnersüppchen  
Blaubeeren · Vanilleeis  
oder  
Weihnachtsdessert «Surprise»

Weihnachten

Scampi-Carpaccio  
Zitrone · Kaviartoast  
oder  
Onsen Ei mit Kopfsalatherzen  
Trüffelvinaigrette  
gehobelte Champignons

\*\*\*

Leichte Erbsenschaumsuppe

\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
Kräuterknöpfe · glacierte Karotten ·  
Rosmarinjus  
oder  
Hummerschwanz  
mit hausgemachten Gnocchi · Bisque  
oder  
Auf Meersalz geschmorte Rande  
Pommes purée getrüffelt

\*\*\*\*

Lebkuchenparfait  
mit glacierten Kirschen  
oder  
Crème brûlée mit Himbeeren

Stephanstag

Hausgebeizter Lachs  
Zucchini-Kartoffelrösti · Dill-Senf-Sauce  
oder  
Lauchterrine mit Kräuterquark  
getrocknete Honigtomate

\*\*\*

Pastinakenschaumsuppe

\*\*\*\*

Crepinette vom Hirschmedaillon  
Shitake Pilze · Selleriepurée  
oder  
Trilogie von Räucherfischen  
Aal · Lachs · Heilbutt  
Meerrettichschaum · Kartoffeln  
oder  
Quiche Lorraine  
Kräuterquark

\*\*\*\*

Schokoladentörtchen  
mit flüssigem Kern · Rumtopf-Früchte  
oder  
Crêpes mit Blutorangenfilets



Liebe Gäste

Wir danken Ihnen herzlich für das uns entgegen gebrachte Vertrauen im zu Ende gehenden Jahr und freuen uns, auch im 2026 für Sie da sein zu dürfen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Angehörigen von Herzen ein friedvolles Weihnachtsfest und ein gesundes und glückliches neues Jahr.

Tertianum AG  
Parkresidenz

Menupreise in CHF  
inkl. Amuse bouche, Apéro & Kaffee

4 Gänge	CHF 96 – 125
3 Gänge	CHF 78 – 96
2 Gänge	CHF 62 – 88

Musikalische Dinnerbegleitung:  
24.12.2025 Oliver Töngi, Klavier  
25.12.2025 Duo Praxedis, Harfe & Klavier