



## 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 · tourierte Kartoffeln  
oder  
Hausgemachte Maultaschen  
mit Périgord Trüffel und Ricotta gefüllt

\*\*\*

Champagnerparfait  
glasierte Kirschen · geröstete Pistatien  
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 · Perlzwiebel

\*\*\*

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

*Festtagsmenus*

Weihnachten 2025  
Jahreswechsel 2025/2026

**TERTIANUM**



## Heilig Abend

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

\*\*\*

Consommé vom Perlhuhn mit Croûtons

\*\*\*\*

Glacierte 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  
Kräuterknöpfle · glacierte Karotten ·  
Rosmarinjus  
oder  
Hummerschwanz  
mit hausgemachten Gnocchi · Bisque  
oder  
Auf Meersalz geschmorte Rande  
Pommes purée geträffelt

\*\*\*

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 in 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 – 215 |
| 3 Gänge | CHF 78 – 96  |
| 2 Gänge | CHF 62 – 88  |

## Musikalische Dinnerbegleitung:

24.12.2025 Oliver Töngi, Kävier

25.12.2025 Duo Praxedis, Harfe & Kävier