

# WOCHEN- MENÜ

# MENU DE LA SEMAINE

RESTAURANT  
20.05.2024 - 26.05.2024



## LIEBE GÄSTE

Ihnen das Gefühl zu geben, gut aufgehoben zu sein, ist unser oberstes Ziel. Dazu gehört auch erstklassiges, frisches Essen.

Mit dem abwechslungsreichen Wochenangebot steht Ihnen eine breite Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Verfügung. Zusätzliche Alternativen finden Sie in unserer à-la-carte-Auswahl.

Küchenchef Reinhold Karl und sein Team bereiten die Gerichte frisch zu und verwenden vorzugsweise regionale und saisonale Produkte von bester Qualität.

Bei Fragen zur Menüauswahl oder wenn Sie eine besondere Kostform benötigen, helfen wir Ihnen gerne weiter.

## CHERS HÔTES,

Notre premier objectif est de vous faire sentir que vous êtes entre de bonnes mains, en savourant par exemple un excellent repas fraîchement préparé.

Notre sélection hebdomadaire vous propose une large variété d'entrées, de plats principaux et de desserts. Vous pouvez également choisir d'autres mets fraîcheur à la carte.

Tous les plats sont préparés par le chef de cuisine Reinhold Karl et son équipe. Ils privilégient les produits régionaux et saisonniers de première qualité.

Nous vous conseillerons volontiers en cas de questions concernant le choix de menus ou si vous suivez un régime spécifique.

## MONTAG · LUNDI

20.05.2024

### MITTAGSMENU

**Vorspeise**  
Brokkolicremesuppe

**Menü 1**  
Kalbsschulterbraten  
Thymianjus  
Glasnudeln mit  
asiatischem Gemüse

**Menü 2**  
Kalbsschulterbraten  
Thymianjus  
Zweifarbige Maisschnitte  
Zucchetti

**Menü vegetarisch**  
Glasnudeln mit  
asiatischem Gemüse  
Frühlingsrollen  
Salat

**Dessert**  
Brönnti Creme mit  
Meringue

### ABENDESSEN

**Menü 1**  
Kalter Braten  
Remouladensauce  
Maisbrötchen  
Salat

**Menü vegetarisch**  
Gemüsesuppe  
Fotzelschnitte mit  
Zimtzucker

**Dessert**  
Marinierte Heidelbeeren  
mit Schlagrahm

### HIT AM ABEND

**Montag bis Sonntag**  
Kalbsbratwurst mit  
Zwiebelsauce  
Rösti  
Salat  
Tagesdessert

### REPAS DE MIDI

**Entrée**  
Crème de brocoli

**Menu 1**  
Rôti d'épaule de veau  
Jus au thym  
Nouilles de riz  
Légumes asiatique

**Menu 2**  
Rôti d'épaule de veau  
Jus au thym  
Tranche de maïs bicolore  
Courgettes

**Menu végétarien**  
Nouilles de riz  
Rouleaux printemps  
Légumes asiatique  
Salade

**Dessert**  
Crème brûlée et  
meringue

### REPAS DU SOIR

**Menu 1**  
Rôti froid  
Sauce remoulade  
Pain au maïs  
Salade

**Menu végétarien**  
Soupe de légumes  
Pain perdu doux  
Sucre et cannelle

**Dessert**  
Myrtilles marinées et  
chantilly

### HIT DU SOIR

**Lundi au dimanche**  
Saucisse à rôtir de veau  
Sauce aux oignons  
Rösti  
Salade  
Dessert du jour

## DIENSTAG · MARDI

21.05.2024

### MITTAGSMENU

**Vorspeise**  
Topinamburcremesuppe

**Menü 1**  
Schweinsrahmschnitzel  
mit Pilzen  
Butternudeln  
Pfirsich mit Rahm gefüllt

**Menü 2**  
Lachsfilet Zitronenkruste  
Zitronengrassauce  
Salzkartoffeln  
Fenchelgemüse

**Menü vegetarisch**  
Schwarze Linsen mit  
Kokosmilch und Gemüse  
Joghurt  
Salat

**Dessert**  
Schoggiküchlein

### ABENDESSEN

**Menü 1**  
Pastrami im  
Vollkornbaguette mit  
Feigensenf und Gurken  
Salat

**Menü vegetarisch**  
Feine Crepes mit  
getrockneten  
Tomaten gefüllt  
Basilikumsauce  
Salat

**Dessert**  
Exotischer Fruchtsalat

Menü 1 und 2  
ohne Dessert  
Menü vegetarisch  
ohne Dessert  
Kindermenü  
vegetarisch  
Fleisch / Fisch

### REPAS DE MIDI

**Entrée**  
Crème de topinambour

**Menu 1**  
Escalope de porc à la  
crème  
Champignons  
Nouilles au beurre  
Pêche à la chantilly

**Menu 2**  
Filet de saumon en croûte  
de citron  
Sauce citronnelle  
Pommes nature  
Fenouls

**Menu végétarien**  
Lentilles noires  
Lait de coco et légumes  
Yogourt  
Salade

**Dessert**  
Gâteau au chocolat

### REPAS DU SOIR

**Menu 1**  
Baguette complète  
farci au pastrami  
Moutarde de figue  
concombre  
Salade

**Menu végétarien**  
Crêpes fines  
farci aux tomates séchées  
Sauce basilic  
Salade

**Dessert**  
Salade de fruits exotiques

Menu 1 et 2  
sans dessert  
Menu végétarien  
sans dessert  
Menu enfant  
végétarien  
viande / poisson

Zu jedem Mittagmenü servieren wir Ihnen einen Salat.  
Nous vous servons une salade avec chaque repas de midi.

## MITTWOCH · MERCREDI

22.05.2024

### MITTAGSMENU

**Vorspeise**  
Kartoffelsuppe mit  
Brotcroutons

**Menü 1**  
Schupfnudeln mit  
Spargeln  
Frühlingsrüebli und  
Kresserahmsauce  
Reibkäse

**Menü 2**  
Vegetarische Burrito mit  
schwarzen Bohnen  
Gemüse, Guacamole und  
Sauerrahm  
Salat

**Menü vegetarisch**  
Samurai-Burger  
Asiatischer Tofuburger  
mit Gemüse,  
Sprossen und  
Wasabicreme

**Dessert**  
Passionsfruchtschnitte

### ABENDESSEN

**Menü 1**  
Poke Bowl  
Thunfisch, Reis, Ingwer  
und Sesam  
Kürbisbrötli  
Salat

**Menü vegetarisch**  
Gemüselasagne mit  
Morchelrahmsauce  
Salat

**Dessert**  
Frische Erdbeeren mit  
Minze

**Fleischdeklaration**  
Schweiz: Rind, Kalb,  
Schwein, Kaninchen,  
Geflügel, Lamm  
Frankreich: Ente  
Irland: Lamm

### REPAS DE MIDI

**Entrée**  
Soupe de pommes de  
terre

**Menu 1**  
Schupfnudeln  
Asperges et carottes de  
printemps  
Sauce au cresson  
Fromage râpé

**Menu 2**  
Burrito végétarien aux  
haricots noirs  
Légumes, guacamole,  
crème aigre  
Salade

**Menu végétarien**  
Burger du samourai  
Burger de tofu asiatiques  
Légumes, pousses et  
crème de wasabi  
Salade

**Dessert**  
Tranche fruits de la  
passion

### REPAS DU SOIR

**Menu 1**  
Poke Bowl  
Thon et riz  
Gingembre et sésame  
Pain au graines de courge

**Menu végétarien**  
Lasagne aux légumes  
Sauce aux morilles  
Salade

**Dessert**  
Fraises fraîches et  
menthe

**Déclaration de viande**  
Suisse : bœuf, veau et  
porc, lapin, volaille, agneau  
France : canard  
Irlande : agneau

# DONNERSTAG · JEUDI

23.05.2024

## MITTAGSMENU

**Vorspeise**  
Brennesselcremesuppe

**Menü 1**  
Rendang  
Indonesisches Rindfleisch  
mit Gemüse  
Basmatireis

**Menü 2**  
Gebratenes Saiblings Filet  
Limettenschaumsauce  
Kräuterravioli  
Spinat

**Menü vegetarisch**  
Kräuterravioli  
Limettenschaumsauce  
Spinat  
Reibkäse  
Salat

**Dessert**  
Rhabarberkuchen

## ABENDESSEN

**Menü 1**  
Wienerli im Teig auf  
gebackenen Auberginen  
Senf  
Gemischter Salat

**Menü vegetarisch**  
Luzerner Nusskäse und  
Camembert Roulade  
Gschwellti, Quarksauce  
Roggenbrötli  
Gemischter Salat

**Dessert**  
Schoggicreme mit Birne

## HIT AM ABEND

**Montag bis Sonntag**  
Kalbsbratwurst mit  
Zwiebelsauce  
Rösti  
Salat  
Tagesdessert

## REPAS DE MIDI

**Entrée**  
Crème d'orties

**Menu 1**  
Rendang  
Emincé de boeuf  
indonésien  
Légumes  
Riz basmati

**Menu 2**  
Filet d'omble  
Sauce limette  
Raviolis aux herbes  
Epinards

**Menu végétarien**  
Raviolis aux herbes  
Sauce limette  
Epinards  
Fromage râpé  
Salade

**Dessert**  
Gâteau à la rhubarbe

## REPAS DU SOIR

**Menu 1**  
Wienerli en cage  
sur aubergines  
Moutarde  
Salade mêlée

**Menu végétarien**  
Fromage de Lucerne au  
noix  
Roulade au camembert  
Pommes en robes des  
champs

**Dessert**  
Crème chocolat  
avec poires

## HIT DU SOIR

**Lundi au dimanche**  
Saucisse à rôtir de veau  
Sauce aux oignons  
Rösti  
Salade  
Dessert du jour

# FREITAG · VENDREDI

24.05.2024

## MITTAGSMENU

**Vorspeise**  
Hausfrauensuppe

**Menü 1**  
Pouletschenkelsteak mit  
Honig gebacken  
Cocktailsauce  
Kartoffelkroketten  
Blumenkohl

**Menü 2**  
Rindsgeschnetzeltes in  
Paprikasauce  
Serviettenknödel  
Mischgemüse

**Menü vegetarisch**  
Bunter Quinoa mit  
Ricottacreme  
gerösteten Nüssen und  
Cranberrys  
Mischgemüse

**Dessert**  
Erdbeertrifle

## ABENDESSEN

**Menü 1**  
Hausgemachte Terrine  
mit Trockenfleisch  
Mixed Pickles  
Vollkornbrötchen  
Salat

**Menü vegetarisch**  
Linden Granola mit  
Joghurt und Früchten  
Greyerzer und Butter  
Vollkornbrötchen

**Dessert**  
Florentiner

Menü 1 und 2  
ohne Dessert  
Menü vegetarisch  
ohne Dessert  
Kindermenü  
vegetarisch  
Fleisch / Fisch

Zu jedem Mittagsmenü servieren wir Ihnen einen Salat.  
Nous vous servons une salade avec chaque repas de midi.

## REPAS DE MIDI

**Entrée**  
Potage Bonne femme

**Menu 1**  
Steack de cuisse de  
poulet  
Sauce cocktail  
Croquette  
Chou-fleur

**Menu 2**  
Emincé de boeuf  
Sauce paprika  
Knödel  
Légumes

**Menu végétarien**  
Quinoa colorés et crème  
de ricotta  
Noix grillées et  
cramberrys  
Légumes

**Dessert**  
Trifle aux fraises

## REPAS DU SOIR

**Menu 1**  
Terrine maison avec  
viande séché  
Mixed Pickles  
Pain complet  
Salade

**Menu végétarien**  
Granola des tilleuls  
Yogourt et fruits  
Gruyère et beurre  
Pain complet

**Dessert**  
Florentin

Menu 1 et 2  
sans dessert  
Menu végétarien  
sans dessert  
Menu enfant  
végétarien  
viande / poisson

# SAMSTAG · SAMEDI

25.05.2024

## MITTAGSMENU

**Vorspeise**  
Kohlrabisüppi mit  
Bärlauch

**Menü 1**  
Glasiertes Rippli  
Bouillonkartoffeln mit  
Schnittlauch  
Bohnen mit Ysob

**Menü 2**  
Flunderfilet mit Hirse  
gebraten  
Rahmnudeln  
Erbsenpüree

**Menü vegetarisch**  
Vegi Chilli  
mit Kartoffeln  
Sauerrahm  
Salat

**Dessert**  
Apfelkompott mit Vanille

## ABENDESSEN

**Menü 1**  
Kalter Beinschinken mit  
Senf  
Kartoffelsalat  
Ruchbrot  
Blattsalat

**Menü vegetarisch**  
Frischkäsestrudel mit  
Auberginen und Tomaten  
Blattsalat

**Dessert**  
Schoggicake

## REPAS DE MIDI

**Entrée**  
Potage de chou-rave et  
ail d'ours

**Menu 1**  
Rippli glacé  
Pommes bouillon et  
ciboulettes  
Haricots à l'hysope

**Menu 2**  
Filet de plie sauté au  
millet  
Nouilles à la crème  
Purée de petits pois

**Menu végétarien**  
Chili végétarien  
avec pommes de terre  
Crème aigre  
Salade

**Dessert**  
Compote de pommes et  
vanille

## REPAS DU SOIR

**Menu 1**  
Jambon à l'os froid  
Salade de pommes de  
terre  
Pain bis  
Salade

**Menu végétarien**  
Strudel au fromage frais,  
aubergines et tomates  
Salade

**Dessert**  
Cake au chocolat

# SONNTAG · DIMANCHE

26.05.2024

## MITTAGSMENU

**Vorspeise**  
Kokosnusssuppe mit  
Frühlingslauch

**Menü 1**  
Kalbsfilet im  
Dörraprikosenmantel  
Whiskeysauce  
Quarkpizzokel  
Spargeln und Rüebli

**Menü 2**  
Kalbsfilet im  
Dörraprikosenmantel  
Madeirasauce  
Camarque Reis  
Glasierte Kefen

**Menü vegetarisch**  
Quark Pizzokel  
Pilzragout  
Gemüse  
Salat

**Dessert**  
Caramelköppli mit Rahm

## ABENDESSEN

**Menü 1**  
Bandnudeln mit  
Rindfleischsugo  
Reibkäse  
Salat

**Menü vegetarisch**  
Bandnudeln mit  
Tomaten-Bärlauchsauce  
Reibkäse  
Salat

**Dessert**  
Kiwisalat

## REPAS DE MIDI

**Entrée**  
Soupe de noix de coco  
Poireaux de printemps

**Menu 1**  
Filet de veau en manteau  
d'abricots secs  
Sauce whisky  
Pizzokel au séré  
Asperges et carottes

**Menu 2**  
Filet de veau en manteau  
d'abricots secs  
Sauce madère  
Riz camarguais  
Pois mange-tout glacés

**Menu végétarien**  
Pizzokel au séré  
Ragoût de champignons  
Légumes  
Salade

**Dessert**  
Flan caramel  
Chantilly

## REPAS DU SOIR

**Menu 1**  
Nouilles larges  
Sauce à la viande de  
boeuf  
Fromage râpé  
Salade

**Menu végétarien**  
Nouilles larges  
Sauce tomate et ail d'ours  
Fromage râpé  
Salade

**Dessert**  
Salade de kiwi



A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

