



**Urs Schütz**  
Küchenchef

### LIEBER GAST

Zusammen mit meinem 23-köpfigen Küchenteam bin ich für Ihr tägliches Wohl verantwortlich. Wir sind darum besorgt, unsere Gäste dreimal pro Tag, während 365 Tagen im Jahr, kulinarisch zu verwöhnen.

In unserer Küche legen wir Wert auf Qualität und ausgewogene Kost. Verschiedene Produkte wie Milch, Fleisch oder Gemüse beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Region. Mit diesen Zutaten bereiten wir abwechslungsreiche Menüs für Sie zu oder erfüllen Ihnen gerne auch einmal einen besonderen Küchenwunsch.

Für Allergiker stellt unser Diätkoch gerne eine Alternative zusammen. Lassen Sie uns dies rechtzeitig wissen, damit wir uns entsprechend vorbereiten können.

Mein Küchenteam und ich wünschen Ihnen eine rasche Genesung und hoffen, dass Ihnen unsere vielfältige Küche zusagt.

En Guete.

Ihr Küchenchef Urs Schütz  
und sein Küchenteam

**MONTAG**  
22. APRIL 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Zucchetticremesuppe  
.....  
Saisonsalat mit Linsen (HP/P)  
.....  
Pouletbrust «Supreme» an Paprikasauce  
Gebratene Süss-Kartoffel-Gnocchi  
Rahmlauch  
.....  
Schlorzifladen

#### DAS FLEISCHLOSE

Zucchetticremesuppe  
.....  
Saisonsalat mit Linsen (HP/P)  
.....  
Auberginen-Gemüse-Lasagne  
aus dem Ofen  
dazu Tomatencoulis  
.....  
Schlorzifladen

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Vollkorn Brötchen  
.....  
Bündner Rohschinken  
dünn aufgeschnitten  
garniert mit Feigen  
und Saint Albray-Käse  
.....  
Himbeer Joghurt

#### DAS FLEISCHLOSE

Blattsalat  
.....  
Reibeküchlein an Kerbelsauce mit roten Linsen  
Im Ei gebratene Griessgnocchi  
Pfälzer-Demidoff mit Peterli  
.....  
Himbeer Joghurt

**DIENSTAG**  
23. APRIL 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Blumenkohlsuppe  
.....  
Gemischter Salat mit Hüttenkäse (HP/P)  
.....  
Appenzeller Brätschnitzel  
gefüllt mit Käse, an Tomatensauce  
Spaghetti  
Grüne Bohnen  
.....  
Lotus-Passions-Quarktörtchen

#### DAS FLEISCHLOSE

Blumenkohlsuppe  
.....  
Gemischter Salat mit Hüttenkäse (HP/P)  
.....  
Haferflocken-Burger  
auf Gemüsebeet  
an Kressesauce  
Spargelrisotto mit Mascarpone  
.....  
Lotus-Passions-Quarktörtchen

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Kopfsalat mit Ei  
.....  
Poulet-Saltimbocca  
Marsalasauce  
Cremige Polenta  
Peperonata  
.....  
Meraner-Cake

#### DAS FLEISCHLOSE

Kopfsalat mit Ei  
.....  
Tartare aus pochierem Lachs (FAO 05)  
mit Frischkäse auf Olivenbrot  
garniert mit Rucola  
und Radieschenstreifen  
.....  
Meraner-Cake

**MITTWOCH**  
24. APRIL 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Brotsuppe mit Schnittlauch  
.....  
Mischsalat mit gerösteten Kernen (HP/P)  
.....  
Truthahnpiccata an Rotweinsauce  
Safran-Risotto mit Gemüsewürfeln  
Blattspinat  
.....  
Schoggicreme mit Sanddornsauce

#### DAS FLEISCHLOSE

Brotsuppe mit Schnittlauch  
.....  
Mischsalat mit gerösteten Kernen (HP/P)  
.....  
Bauernrösti  
mit Gemüsebouquet belegte Rösti  
überbacken mit Raclettekäse  
.....  
Schoggicreme mit Sanddornsauce

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Süsskartoffelsuppe  
.....  
Kalbfleisch-Toast  
Kalbgeschnetzeltes  
auf Riesenchampignons-Spalten  
an Rahmsauce dazu Broccoliröschen  
.....  
Banane

#### DAS FLEISCHLOSE

Süsskartoffelsuppe  
.....  
Kichererbsen-Eintopf mit Tofuscheiben,  
getrockneten Tomaten, Gemüse und Peterli  
an Mascarpone sauce und Kräuterbulgur  
.....  
Banane

### DEKLARATION

#### FLEISCH

Falls nicht anders deklariert, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fleisch ausländischer Herkunft:

- kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein,
- kann mit Antibiotika und/oder anderen anti-mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

ARG:	Argentinien	IRL:	Irland
AUS:	Australien	ITA:	Italien
AUT:	Österreich	NZL:	Neuseeland
BRD:	Deutschland	POL:	Polen
CAN:	Kanada	RSA:	Südafrika
ESP:	Spanien	URU:	Uruguay
FRA:	Frankreich	USA:	Amerika
HUN:	Ungarn		

#### FISCH/KRUSTENTIERE

Arktischer Ozean	FAO - 18
Nordwestatlantik	FAO - 21
Nordostatlantik	FAO - 27
Mittlerer Westatlantik	FAO - 31
Mittlerer Ostatlantik	FAO - 34
Mittelmeer	FAO - 37
Schwarzes Meer	FAO - 37
Südwestatlantik	FAO - 41
Südostatlantik	FAO - 47
Antarktischer Atlantik	FAO - 48
Westlicher Indischer Ozean	FAO - 51
Östlicher Indischer Ozean	FAO - 57
Antarktischer Indischer Ozean	FAO - 58
Nordwestpazifik	FAO - 61
Nordostpazifik	FAO - 67
Westlicher Pazifischer Ozean	FAO - 71
Östlicher Pazifischer Ozean	FAO - 77
Südwestpazifik	FAO - 81
Südostpazifik	FAO - 87
Antarktischer Pazifik	FAO - 88
Europa Aquakultur	FAO - 05
VN	Vietnam

#### ALLERGENE

A:	Glutenhaltiges Getreide
B:	Krebstiere
C:	Eier
D:	Fische
E:	Erdnüsse
F:	Sojabohnen
G:	Milch
H:	Hartschalennobst und Nüsse
L:	Sellerie
M:	Senf
N:	Sesamsamen
O:	Schwefeldioxid und Sulfite
P:	Lupinen
R:	Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ALLERGIEINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unser Pflegeteam.

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY



**DONNERSTAG**  
25. APRIL 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Griess-Suppe  
.....  
Bunter Salat (HP/P)  
.....  
Paniertes Schweinsschnitzel  
Zitronenschnitz  
Pommes frites  
Erbsli und Rüebli  
.....  
Bayrische Himbeercreme

#### DAS FLEISCHLOSE

Griess-Suppe  
.....  
Bunter Salat (HP/P)  
.....  
Vegi-Ravioli an Peterlisauce  
mit Gemüse und Tofuwürfel  
dazu Reibkäse  
.....  
Bayrische Himbeercreme

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Vollkornbrötchen  
.....  
Kalte Siedfleisch Tranchen  
an Gemüse Vinaigrette  
mit gemischten Salaten  
.....  
Erdbeer Quark

#### DAS FLEISCHLOSE

Gemischter Salat mit Bohnen  
.....  
Gemüsekügelchen an Kräutervelouté  
mit Artischocken und Zucchini  
Gebratene Kartoffelschnitze  
.....  
Erdbeer Quark

**FREITAG**  
26. APRIL 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Gurkensuppe mit Dill  
.....  
Hülsenfrüchtesalat (HP/P)  
.....  
Gebratenes Lachsfilet (FAO 05) an Hummersauce  
mit Champignons und Crevetten  
Salzkartoffeln, Grillierte Zucchini  
.....  
Pfarrhaustörtchen

#### DAS FLEISCHLOSE

Gurkensuppe mit Dill  
.....  
Hülsenfrüchtesalat (HP/P)  
.....  
Breite Nudeln an Pesto  
mit feinen Quornstreifen  
Grillierte Zucchini, Reibkäse separat  
.....  
Pfarrhaustörtchen

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Süss-sauer Karotten-Kohlrabisalat  
mit Mini Mozzarella und Sojasprossen  
.....  
Rindfleischstreifen  
an Kokossauce  
Grüne Nudeln mit Asia Gemüse  
.....  
Frische Ananas

#### DAS FLEISCHLOSE

Süss-sauer Karotten-Kohlrabisalat  
mit Mini Mozzarella und Sojasprossen  
.....  
Panierte Auberginenscheiben  
Sweet-Chili-Sauce  
Wildreis, mit Asia Gemüse  
.....  
Frische Ananas

**SAMSTAG**  
27. APRIL 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Fenchelsuppe  
.....  
Schnittsalat (HP/P)  
.....  
Schweins-Nierstückbraten  
an Jus mit rosa Pfefferkörner  
Farbige Teigwaren  
Überbackene Tomate  
.....  
Tobleronemousse

#### DAS FLEISCHLOSE

Fenchelsuppe  
.....  
Schnittsalat (HP/P)  
.....  
Gemüseragout und Vegistreifen  
aus Erbsenprotein an Broccoli-Frischkäsesauce  
Safranreis  
Überbackene Tomate  
.....  
Tobleronemousse

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Buntgemischter Salat  
.....  
Kalbs-Osso-Bucco  
Demi-glace Sauce  
Kartoffelscheiben  
Bohnenbündel  
.....  
Zitronen-Muffin

#### DAS FLEISCHLOSE

Vollkornbrötli  
.....  
Randen-Apfel-Halloumikäse-Tartar  
auf Gurken-Carpaccio  
mit Blattsalatbouquet  
an Reibkäse-Vinaigrette  
dazu Nusskartoffeln  
.....  
Zitronen-Muffin

**SONNTAG**  
28. APRIL 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Gartenerbsensuppe  
.....  
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)  
.....  
Gebratene Pouletstreifen  
«Stroganoff»  
Spätzli  
Grüne Spargeln  
.....  
Schwarzwäldertorte

#### DAS FLEISCHLOSE

Gartenerbsensuppe  
.....  
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)  
.....  
Reichhaltiger Gemüseteller  
mit grünen Spargeln an Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln  
.....  
Schwarzwäldertorte

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Minestrone  
.....  
Mit Schinken-Mousse  
und Frischkäse gefüllter Wrap  
auf mariniertem Gemüse  
Zweierlei Brote  
.....  
Crème Dessert

#### DAS FLEISCHLOSE

Minestrone  
.....  
Mediterraner-Gemüsekuchen  
Blattsalat mit Hüttenkäse  
.....  
Crème Dessert

# IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

22. BIS 28. APRIL 2024