



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
- Kalbsgeschnetzeltes
- 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