

WOCHEN- MENÜ

MENU DE LA SEMAINE

RESTAURANT
13.05.2024 - 19.05.2024



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

13.05.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise
Bouillon mit Backerbsen

Menü 1
Jambalaya
Kreolisches Reisgericht mit
Poulet und Gemüse
Kroepoek

Menü 2
Käseravioli
Grüne Spargeln
Champagnersauce
Reibkäse
Salat

Menü vegetarisch
Quornschnitzel gratiniert
Paprikasauce
Griessgnocchi
Spargeln und Radiesli
Salat

Dessert
Beerengratin

ABENDESSEN

Menü 1
Hausgemachter
Käsekuchen mit Speck
auf Gemüsestreifen
Salat

Menü vegetarisch
Burrata mit
Cherrytomaten auf
Ruccolasalat
Balsamicodressing und
Tomatenbruschetta

Dessert
Apfelschnitzli mit
Holunderblütensirup

HIT AM ABEND

Montag bis Sonntag
Basilikumravioli mit
Spargeln
Champagnersauce
Reibkäse
Salat
Tagesdessert

REPAS DE MIDI

Entrée
Bouillon aux pois dorés

Menu 1
Jambalaya
Plat de riz créole
Poulet et légumes
Kroepoek

Menu 2
Raviolis au fromage
Asperges vertes
Sauce champagne
Fromage râpé
Salade

Menu végétarien
Escalope de quorn
Sauce paprika
Gnocchi de semoule
Asperges et radis
Salade

Dessert
Gratin de baies

REPAS DU SOIR

Menu 1
Gâteau au fromage et
lard
sur légumes
Salade

Menu végétarien
Burrata et petites
tomates sur salade de
roquette
Dressing au balsamique
Bruschetta aux tomates

Dessert
Quartiers de pommes et
sirop de sureau

HIT DU SOIR

Lundi au dimanche
Raviolis au basilic et
asperges
Sauce champagne
Fromage râpé
Salade
Dessert du jour

DIENSTAG · MARDI

14.05.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise
Maissuppe mit
Schnittlauch

Menü 1
Rindsschmorbraten
Bärlauch-Kartoffelstampf
mit blauen Chips
Kohlrabi in leichter
Rahmsauce

Menü 2
Vegetarische Pho mit
gebratenem Tofu,
Senfkohl und
Macadamianüssen
Salat

Menü vegetarisch
Safrancrepes mit
Frischkäsefüllung
Kohlrabi und Senfkohl
Salat

Dessert
Kokosnusskuchen

ABENDESSEN

Menü 1
Asiatische
Geflügelgalantine
Gurken-Mangosalat
Kürbisbrötli
Blattsalat

Menü vegetarisch
Gebackene Linsenkugeln
mit Cornflakes
Grillgemüse
Cocktail-Quarkdipp
Blattsalat

Dessert
Kirschenkompott mit
Brownie

Menü 1 und 2
ohne Dessert
Menü vegetarisch
ohne Dessert

Kindermenü
vegetarisch
Fleisch / Fisch

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

REPAS DE MIDI

Entrée
Soupe de maïs et
ciboulette

Menu 1
Rôti de boeuf braisé
Purée à l'ail d'ours
Chips bleu
Chou-pomme sauce
crème

Menu 2
Pho végétarien
Tofu grillé
Choux
Noix de macadamia
Salade

Menu végétarien
Crêpes au safran
Farci au fromage frais
chou-pomme et chou
Salade

Dessert
Gâteau à la noix de coco

REPAS DU SOIR

Menu 1
Galantine de volaille
asiatique
Salade de concombre et
mangue
Pain aux graines de

Menu végétarien
Boulettes de lentilles
frites
Légumes grillés
Sauce séré cocktail
Salade

Dessert
Compote de cerises et
brownie

Menu 1 et 2
sans dessert
Menu végétarien
sans dessert

Menu enfant
végétarien
viande / poisson

22.50
21.50
20.50
19.50
8.50
10.00

MITTWOCH · MERCREDI

15.05.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise
Spargelcremesuppe

Menü 1
Kalbgeschnetzeltes nach
Zürcherart
Rösti
Erbsen mit Butter

Menü 2
Quesadillas mit
Bohnenpüree
Mexikanisches Gemüse
und Sauerrahm
Salat

Menü vegetarisch
Buntes Gemüsecurry
Reis
Pappadam
Salat

Dessert
Zitronencreme auf
Brombeergelee

ABENDESSEN

Menü 1
Herzhafte Rindsbrühe mit
Rindfleischstreifen
Roggenbrötli
Salat

Menü vegetarisch
Käseteller mit
Dörrfrüchten und Nüssen
Salat
Roggenbrötli

Dessert
Cupcake mit Moccahaube

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

REPAS DE MIDI

Entrée
Crème d'asperges

Menu 1
Emincé de veau zurichoïse
Rösti
Petits pois au beurre

Menu 2
Quesadillas et purée de
haricots rouges
Légumes mexicains et
crème aigre
Salade

Menu végétarien
Curry de légumes
Riz
Pappadam
Salade

Dessert
Crème de citron et gelée
de mûres

REPAS DU SOIR

Menu 1
Bouillon corsé de boeuf
Lamelles de boeuf
Pain de seigle
Salade

Menu végétarien
Assiette de fromage
Fruits secs et noix
Salade
Pain de seigle

Dessert
Cupcake capuchon au
café

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

DONNERSTAG · JEUDI

16.05.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise

Griessuppe mit
Gemüsewürfel

Menü 1

Rindsfiletwürfel in
Cognacsauce
Casarecce Teigwaren
Bohnen mit Bohnenkraut

Menü 2

Avocadoburger mit
Bärlauchjoghurt Dipp
Gebackene Gemüsecurry
Salat

Menü vegetarisch

Casarecce Teigwaren
Steinpilzrahmsauce
Datteltomaten
Reibkäse
Salat

Dessert

Mascarpone Terrine mit
Erdbeeren

ABENDESSEN

Menü 1

Schinkengipfel mit
Sesamsamen
auf Zucchetti Scheiben
Gemischter Salat

Menü vegetarisch

Gemüsesuppe

Apfelküchlein mit
Zimtucker

Dessert

Vanillecreme mit Kirsch

HIT AM ABEND

Montag bis Sonntag

Basilikumravioli mit
Spargeln
Champagnersauce
Reibkäse
Salat
Tagesdessert

REPAS DE MIDI

Entrée

Potage de semoule
Brunoise de légumes

Menu 1

Dés de filet de boeuf
Sauce au cognac
Casarecce
Haricots et sarriette

Menu 2

Burger à l'avocat
Sauce yaourt à l'ail d'ours
Cuts de légumes au four
Salade

Menu végétarien

Casarecce
Sauce crème aux bolets
Tomates dattes
Fromage râpé
Salade

Dessert

Terrine de mascarpone et
fraises

REPAS DU SOIR

Menu 1

Croissant au jambon et
sésame
Courgettes
Salade mêlée

Menu végétarien

Soupe de légumes
Beignets de pommes
Sucre et cannelle

Dessert

Crème vanille au kirsch

HIT DU SOIR

Lundi au dimanche

Raviolis au basilic et
asperges
Sauce champagne
Fromage râpé
Salade
Dessert du jour

FREITAG · VENDREDI

17.05.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise

Feines Currysuppli

Menü 1

Schweins Cordon-Bleu
Bratkartoffeln
Karotten mit
Frühlingslauch

Menü 2

Spinatlasagne mit Feta
Aubergineninvoltni
Salat

Menü vegetarisch

Gado Gado
Bratkartoffeln mit
Gemüse
Erdnussauce
Salat

Dessert

Aprikosenschlupfkuchen

ABENDESSEN

Menü 1

Rauchlachstatar mit
Apfel- Meerrettichmousse
Maisbrötchen
Salat

Menü vegetarisch

Morchelgnocchi an feiner
Kräutersauce
Reibkäse
Salat

Dessert

Kiwisalat mit Sablé

Menü 1 und 2

ohne Dessert
Menü vegetarisch
ohne Dessert

Kindermenü
vegetarisch
Fleisch / Fisch

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

REPAS DE MIDI

Entrée

Crème de curry

Menu 1

Cordon bleu de porc
Pommes rôties
Carottes et poireau de
printemps

Menu 2

Lasagne aux épinards et
feta
Involtni d'aubergines
Salade

Menu végétarien

Gado Gado
Pommes de terre rôtie et
légumes
Sauce aux cacahuettes
Salade

Dessert

Clafoutis aux abricots

REPAS DU SOIR

Menu 1

Tartare de saumon
Mousse au raifort et
pommes
Pain au maïs
Salade

Menu végétarien

Gnocchi aux morilles
Sauce aux herbes
Fromage râpé
Salade

Dessert

Salade de kiwi
Sablé

Menu 1 et 2

sans dessert
Menu végétarien
sans dessert

Menu enfant
végétarien
viande / poisson

22.50

21.50

20.50

19.50

8.50

10.00

SAMSTAG · SAMEDI

18.05.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise

Süßkartoffelsuppe

Menü 1

Kalbsfrikassee mit Zitrone
Spiralen
Romanesco mit Mandeln

Menü 2

Safranschmarrn
Trockentomatensauce
Glasierte Kefen
Salat

Menü vegetarisch

Tortilla mit Sauerrahm
Romanesco und Kefen
Salat

Dessert

Rhabarberkompott mit
Himbeercreme

ABENDESSEN

Menü 1

Landrauchschinken
Rüebli- und Blattsalat
Kleine Brötchen

Menü vegetarisch

Gebatene Nüdeli mit
Edamame
und chinesischem
Gemüse
Salat

Dessert

Rüeblicake

REPAS DE MIDI

Entrée

Potage de patates
douces

Menu 1

Fricassée de veau au
citron
Spirales
Romanesco et amandes

Menu 2

Omelette au safran
Sauce aux tomates
séchées
Pois mange-tout glacés

Menu végétarien

Tortilla
Sauce séré
Romanesco et pois
mange-tout
Salade

Dessert

Compote de rhubarbe
Crème aux framboises

REPAS DU SOIR

Menu 1

Jambon des landes
Salade de carottes et
verte
Petits pain

Menu végétarien

Nouilles fines grillés
Edamames
Légumes chinoise
Salade

Dessert

Cake au carotte

SONNTAG · DIMANCHE

19.05.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise

Tomaten-Zucchinisuppe

Menü 1

Roastbeef am Spiess
gebraten
Kräuterbutter
Risotto mit Sbrinz
Ofengemüse

Menü 2

Kartoffel-Reibekuchen
Tzatsikisauce
Spargelragout
Salat

Menü vegetarisch

Pilz-Blätterteigkissen
Ofengemüse
Salat

Dessert

Erdbeertörtli

ABENDESSEN

Menü 1

Pizza mit Salami und
Schinken
Salat

Menü vegetarisch

Pizza mit Artischocken
und Gemüse
Salat

Dessert

Ananassalat

REPAS DE MIDI

Entrée

Potage de tomate et
courgette

Menu 1

Roastbeef à la broche
Beurre aux herbes
Risotto avec sbrinz
Légumes au four

Menu 2

Gâteau de pommes de
terre râpé
Sauce Tzatsiki
Ragoût d'asperges
Salade

Menu végétarien

Feuilleté aux
champignons
Légumes au four
Salade

Dessert

Tartelette aux fraises

REPAS DU SOIR

Menu 1

Pizza au salami et jambon
Salade

Menu végétarien

Pizza aux artichauts et
légumes
Salade

Dessert

Salade d'ananas



A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

