



Roger Kressbach
Küchenchef

LIEBER GAST

Zusammen mit meinem 13-köpfigen Küchenteam bin ich für Ihr tägliches Wohl verantwortlich. Wir sind darum besorgt, unsere Gäste dreimal pro Tag 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 Küchenteam 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 Roger Kressbach
und sein Küchenteam

MONTAG
17. MÄRZ 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Süsskartoffel-Maiscremesuppe

MENÜ A

Sautiertes Kaninchenfilet "HUN"
Perlchampignons
Spätzli
Buntes Gemüse

MENÜ B

Schweinsgeschnetzeltes
Curry-Mangosauce
Kokosbanane
Trockenreis
Broccoli

MENÜ C

Panierte Ziegenkäse-Medaillons
Quark-Kräutermayonnaise
Spätzli
Buntes Gemüse

DESSERT

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

ABENDMENU

Suppe

Spaghetti "Bolognese" (Rind)
Bunte Gemüsegewürfel
Italienischer Salat mit Mozzarella-perlen

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Spaghetti "al Pesto"
Rahmsauce
Bunte Gemüsegewürfel
Italienischer Salat mit Mozzarella-perlen

WOCHENHIT

Sautiertes Saiblingfilet "IS"
Safranschaumsauce
Blauer Kartoffelstock
Marktgemüse

DIENSTAG
18. MÄRZ 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Geflügelcremesuppe

MENÜ A

Kalbfleischvogel
Morchelsauce
Kartoffelstock
Frühlingsgemüse

MENÜ B

Sautierte Rotzungenfilets "FAO 27"
Weisse Portweinsauce
Maisgalletten
Speck-Rahmwirsing

MENÜ C

Blumenkohl-Käseschnitzel im Pankomantel
Morchelsauce
Kartoffelstock
Frühlingsgemüse

DESSERT

Bayerische Mokka-creme

ABENDMENU

Suppe

Emmentaler Brätschnitzel
Kräuterbuttercreme
Frittierte Kartoffeln
Blattspinat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Hafer-Gemüseburger
Kräuterbuttercreme
Frittierte Kartoffeln
Blattspinat
Dessert

WOCHENHIT

Sautiertes Saiblingfilet "IS"
Safranschaumsauce
Blauer Kartoffelstock
Marktgemüse

MITTWOCH
19. MÄRZ 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Minestrone

MENÜ A

Schweinsfilet im Teig
Rosmarinrahmsauce
Kartoffelgnocchi
Gemüseallerlei

MENÜ B

Geschnetzeltes Rindfleisch
Paprikasauce
Serviettenknödel
Kohlrabi an Cremesauce

MENÜ C

Paniertes Quornschnitzel
Paprikasauce
Kartoffelgnocchi
Gemüseallerlei

DESSERT

Apfel im Blätterteigmantel
Vanillesauce

ABENDMENU

Suppe

Grüne Spargeln
Salzkartoffeln
Kräutermayonnaise
Rohschinken
Nüsslisalat mit Ei und Croutons

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Reichhaltiger Gemüseteller
Nüsslisalat mit Ei und Croutons

WOCHENHIT

Sautiertes Saiblingfilet "IS"
Safranschaumsauce
Blauer Kartoffelstock
Marktgemüse

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

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

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY



DONNERSTAG
20. MÄRZ 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Blumenkohlcremesuppe mit Trüffelöl

MENÜ A

Pojarski (Kalbshacksteak)
Schnittlauchcreme
Polenta mit Frischkäse
Glasierte Karotten

MENÜ B

Cipollataspiessli mit Speck
Kartoffelkroketten
Mediterranes Gemüse

MENÜ C

Tortelloni (Ricotta,Spinat)
Gorgonzola, Rucola, Avocado
Mediterranes Gemüse

DESSERT

Mandelcreme mit Beeren

ABENDMENU

Suppe
Gebackene Frühlingsrollen (Poulet)
Honig-Sojasauce
Basmati-Nussreis
Wok-Gemüse
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gebackene Frühlingsrollen (Gemüse)
Honig-Sojasauce
Basmati-Nussreis
Wok-Gemüse
Dessert

WOCHENHIT

Sautiertes Saiblingfilet "IS"
Safranschaumsauce
Blauer Kartoffelstock
Marktgemüse

FREITAG
21. MÄRZ 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Linsensuppe mit Gemüsewürfeli

MENÜ A

Kurzgebratenes Schweinssteak
Pfefferrahmsauce
Eblysotto
Gefüllte Zucchini

MENÜ B

Lammnierstück mit Kräuterkruste "AUS"
Kräftiger Rotweinjus
Rösti
Gefüllte Zucchini

MENÜ C

Zucchini-Piccata mit Rucolapesto
Tomatenkompott
Eblysotto
Blattspinat

DESSERT

Exotischer Fruchtsalat

ABENDMENU

Suppe
Gemüse-Käsekuchen mit Schinkenwürfeli
Kleiner Salat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gemüse-Käsekuchen
Kleiner Salat

WOCHENHIT

Sautiertes Saiblingfilet "IS"
Safranschaumsauce
Blauer Kartoffelstock
Marktgemüse

SAMSTAG
22. MÄRZ 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Gemüsecremesuppe

MENÜ A

Cevapcici (Rind)
Senfsauce
Süßkartoffelgnocchi mit Salbei
Ratatouille

MENÜ B

Glasierte Kalbsbrustschnitten
Butternudeln
Ratatouille

MENÜ C

Vegi-Nuggets
Cocktailsauce
Butternudeln
Ratatouille

DESSERT

Erdbeertörtli

ABENDMENU

Suppe
Gebackener Wurstweggen (Schwein,Rind)
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Vegi-Würstli im Teig
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert

WOCHENHIT

Sautiertes Saiblingfilet "IS"
Safranschaumsauce
Blauer Kartoffelstock
Marktgemüse

SONNTAG
23. MÄRZ 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Flädli

MENÜ A

Burgunder Rindsbraten
Thymianjus
Kartoffelgratin
Marktgemüse

MENÜ B

Grillierte Pouletbrust
Randen-Risotto
Marktgemüse

MENÜ C

Paniertes Gemüseschnitzel
Kartoffelgratin
Marktgemüse

DESSERT

Limonenflan auf Schokoladenerde
Himbeersorbet

ABENDMENU

Suppe
Bündnerteller mit Melone und Trauben
Kleine Käsebeilage
Tischbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Bulgur-Gemüseburger
Petersilienkartoffeln
Kräutermayonnaise
Saisonsalat
Dessert

WOCHENHIT

Sautiertes Saiblingfilet "IS"
Safranschaumsauce
Blauer Kartoffelstock
Marktgemüse

IHR MENU
FÜR DIESE
WOCHE

17. BIS 23. MÄRZ 2025