



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
22. APRIL 2024

MITTAGSMENU

SUPPE
Griesssuppe Leopold

MENÜ A
Brätkügeli (Kalb)
Schnittlauchrahmsauce
Trockenreis
Gemüseallerlei

MENÜ B
Grillierte Pouletbrust
Süss-saure Sauce
Thai-Nudeln
Broccoli mit Mandeln

MENÜ C
Gemüse-Tätschli
Süss-saure Sauce
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

DESSERT
Gebrannte Creme auf Cerealien

ABENDMENU

Suppe
Penne "Carbonara"
Schinken und Speckstreifen an Rahmsauce
Blattsalat mit Mais und Mozzarella

MENÜ VEGETARISCH
Suppe
Penne an Steinpilz-Tomatenrahmsauce
Blattsalat mit Mais und Mozzarella

WOCHENHIT

Duett vom Kalbs und Rindsbraten
Kräutersauce
Butterspätzli
Gemüsegarten

DIENSTAG
23. APRIL 2024

MITTAGSMENU

SUPPE
Karottencremesuppe

MENÜ A
Rauchlachs mit Granatapfelkernen "NOR"
Gurken-Apfelsalat mit Meerrettich
Toast, Butter

MENÜ B
"Fitnessteller"
Schweinsfiletmedaillon in der Kürbiskernkruste
Kräuterbuttercreme
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ C
"Fitnessteller"
Frittierte Gemüseknollen
Kräutermayonnaise
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT
Brandteigdessert mit Vanillecreme

ABENDMENU

Suppe
Paniertes Fleischkäse
Frittierte Kartoffeln
Mischgemüse
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Paniertes Bratkäse
Frittierte Kartoffeln
Mischgemüse
Dessert

WOCHENHIT

Duett vom Kalbs und Rindsbraten
Kräutersauce
Butterspätzli
Gemüsegarten

MITTWOCH
24. APRIL 2024

MITTAGSMENU

SUPPE
Sellerie-Süssmostsuppe

MENÜ A
Braunes Kalbsvoren
Polenta mit Mascarpone
Ratatouille

MENÜ B
Gebratenes Schweinssteak
Pfefferrahmsauce
Schupfnudeln mit Panko-Brösel
Ratatouille

MENÜ C
Tortelloni (Ricotta, Spinat)
Gorgonzolarahmsauce
Ratatouille

DESSERT
Tobleronemousse auf Schokoladenerde

ABENDMENU

Suppe
Gebackene Schinkengipfeli
Frische Gartensalate

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Blätterteig-Gemüstrudel
Frische Gartensalate

WOCHENHIT

Duett vom Kalbs und Rindsbraten
Kräutersauce
Butterspätzli
Gemüsegarten

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
25. APRIL 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum und Gin

MENÜ A

Sautiertes Lammfilet "AUS"
Dattel-Mangosauce
Risotto
Marktgemüse

MENÜ B

Hackbraten "Bündner Art"
Speck, Käse
Butterrösti
Marktgemüse

MENÜ C

Schlemmerrösti mit Pilzen und Käse
Marktgemüse

DESSERT

Erdbeertörtli

ABENDMENU

Suppe
Variation von Hauspastete und Terrinen
Rohschinken
Melonenfächer
Tischbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Zweierlei Gemüseterrine
Rhabarber-Papaya-Chutney
Spargelsalat
Tischbrötli
Dessert

WOCHENHIT

Duett vom Kalbs und Rindsbraten
Kräutersauce
Butterspätzli
Gemüsegarten

FREITAG
26. APRIL 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Pfälzer Suppe mit Orangen

MENÜ A

Sautiertes Kaninchenfilet "HUN"
Steinpilzragout
Kartoffelstock
Buntes Gemüse

MENÜ B

Salmfilet mit Korianderpesto "NOR"
Weisse Portweinsauce
Gemüse Couscous
Blattspinat mit Pinien

MENÜ C

Mais-Käsetätschli
Kräuterrahm
Gemüse Couscous
Buntes Gemüse

DESSERT

Apfel im Schlafrock
Vanillesauce

ABENDMENU

Suppe
Gebackene Frühlingssrollen (Poulet)
Honig-Sojasauce
Basmatireis
Pfannengerührtes Gemüse

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gebackene Vegi-Frühlingssrollen (Gemüse)
Honig-Sojasauce
Basmatireis
Pfannengerührtes Gemüse

WOCHENHIT

Duett vom Kalbs und Rindsbraten
Kräutersauce
Butterspätzli
Gemüsegarten

SAMSTAG
27. APRIL 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Broccolicremesuppe

MENÜ A

Rindsdünstragout
Kartoffelgnocchi mit Salbei
Tomate provenzalische Art

MENÜ B

Schweinsrahmschnitzel
Butternudeln
Tomate provenzalische Art

MENÜ C

Blumenkohl-Käsegaletten
Champignonrahmsauce
Butternudeln
Tomate provenzalische Art

DESSERT

Panna cotta mit Baileys

ABENDMENU

Suppe
Heisser Fleischkäse
Kartoffel-und Karottensalat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Vegi-Würstli im Teig
Kartoffel-und Karottensalat
Dessert

WOCHENHIT

Duett vom Kalbs und Rindsbraten
Kräutersauce
Butterspätzli
Gemüsegarten

SONNTAG
28. APRIL 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Flädli

MENÜ A

Gebratene Crevetten "VN"
Champagnersauce
Pilav-Peperonireis
Frühlingsgemüse

MENÜ B

Kalbsschnitzel
Morchelsauce
Duchesse-Kartoffeln
Frühlingsgemüse

MENÜ C

Gefüllte Pastavariation
Leichte Kräuterrahmsauce
Frühlingsgemüse

DESSERT

Erdbeer-Rahmgefrorenes

ABENDMENU

Suppe
Bündnerteller mit Melone
Käsegarnitur mit Trauben
Hausbrot
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Reichhaltiger Käseteller mit Früchten
"Gschwellti"
Dessert

WOCHENHIT

Duett vom Kalbs und Rindsbraten
Kräutersauce
Butterspätzli
Gemüsegarten

**IHR MENU
FÜR DIESE
WOCHE**

22. BIS 28. APRIL 2024

