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
28. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Grüne Erbsensuppe mit Weissbrotcroutons

MENÜ A

Kalbsblankett mit Kräutern
Teigwaren
Buntes Gemüse

MENÜ B

Rosa gebratenes Lammfilet "AUS"
Rosmarin-Rotweinjus
Neue Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Buntes Gemüse

MENÜ C

Panierte Ziegenkäse-Medaillon
Preiselbeeren
Neue Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Buntes Gemüse

DESSERT

Apfelmousse mit seinem Kompott

ABENDMENU

Suppe
Gemüse-Käsekuchen mit Schinkenwürfeli
Kleiner Salat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gemüse-Käsekuchen
Kleiner Salat

WOCHENHIT

Penne "Bolognese" (Rind)
Buntes Frühlingsgemüse
Blattsalat mit Mozzarellaperlen und Rucola

DIENSTAG
29. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Bauernart

MENÜ A

Adrio (Kalb)
Steinpilzsauce
Rösti
Frühlingsgemüse

MENÜ B

Rotzungenfilet auf Speck-Rahmwirsing "FAO-27"
Maisgalette
Frühlingsgemüse

MENÜ C

Kartoffelgnocchi mit grünen Spargeln
Rahmsauce
Frühlingsgemüse

DESSERT

Blätterteig-Früchteschnitte

ABENDMENU

Suppe
"Vitello tonnato"
Kalbfleisch an Thonsauce
Frische Gartensalate
Laugenbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Appenzeller Käsesalat
Frische Gartensalate
Laugenbrötli
Dessert

WOCHENHIT

Penne "Bolognese" (Rind)
Buntes Frühlingsgemüse
Blattsalat mit Mozzarellaperlen und Rucola

MITTWOCH
30. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Zucchetticremesuppe mit Peperoniwürfeli

MENÜ A

Grillierte Pouletbrust
Cassissauce
Eblysotto
Pfannengerührtes Gemüse

MENÜ B

Duett von Meat Balls (Kalb,Rind)
Senf-Sojasauce
Gemüsereis
Glasierte Karotten

MENÜ C

Mini Samosas mit Gemüsefüllung
Eblysotto
Pfannengerührtes Gemüse

DESSERT

Griess Viktoria auf Himbeerpulpe

ABENDMENU

Suppe
Serrano-Rohschinken "ESP"
Hauspastete und Terrinen
Melonenfächer
Hausbrot

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Reichhaltiger Gemüseteller
Mozzarellasticks
Salzkartoffeln

WOCHENHIT

Penne "Bolognese" (Rind)
Buntes Frühlingsgemüse
Blattsalat mit Mozzarellaperlen und Rucola

DEKLARATION
Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, Fisch, Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

FLEISCH
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

HIRSLANDEN
KLINIK AM ROSENBERG

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

28. APRIL BIS 4. MAI 2025

DONNERSTAG
1. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Currycremesuppe mit Koriander und Apfelwürfeli

MENÜ A

"Fitnessteller"
Cordon-Bleu vom Schwein
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ B

Rindsbraten mit Oliven und Tomaten
Kartoffelstock
Gemüseallerlei

MENÜ C

"Fitnessteller"
Gemüsekroketten
Cocktailsauce
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren

ABENDMENU

Suppe
Gefüllte Pastavariation
Schinken- und Speckstreifen
Basilikumrahm
Saisonsalat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gefüllte Pastavariation
Basilikumrahm
Saisonsalat
Dessert

WOCHENHIT

Penne "Bolognese" (Rind)
Buntes Frühlingsgemüse
Blattsalat mit Mozzarellaperlen und Rucola

FREITAG
2. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Hirsecremesuppe mit Gemüsebrunoise

MENÜ A

Kalbsschnitzel im Ei-Käsemantel
Tomatenspaghetti
Blattspinat mit Pinien

MENÜ B

Zanderfilet auf Blattspinat "FAO-05"
Safranschaum
Salzkartoffeln

MENÜ C

Cevapcici (Vegan,Sojabasis)
Tomatenspaghetti
Blattspinat mit Pinien

DESSERT

Zitronensorbet mit Wodka

ABENDMENU

Suppe
Bunter Apfel-Linsensalat
Rauchfischduett von Lachs "NOR" und Forelle "DK"
Meerrettichschaum
Toast,Butter

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Zweiwelei Gemüseterrinen
Kleiner Salatteller
Tischbrötli

WOCHENHIT

Penne "Bolognese" (Rind)
Buntes Frühlingsgemüse
Blattsalat mit Mozzarellaperlen und Rucola

SAMSTAG
3. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Steinpilzcremesuppe

MENÜ A

Geschmorter Rindfleischvogel
Duchesse Kartoffeln
Ratatouille

MENÜ B

Glasierter Kalbsbraten
Kartoffelkroketten
Ratatouille

MENÜ C

Rösti-Tartelettes mit Bergkäse gefüllt
Ratatouille

DESSERT

Mandelcreme mit frischen Beeren

ABENDMENU

Suppe
Duett vom weissen und grünen Spargel
Salzkartoffeln
Heisser Schinken
Kräutermayonnaise
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Duett vom weissen und grünen Spargel
Salzkartoffeln
Kräutermayonnaise
Dessert

WOCHENHIT

Penne "Bolognese" (Rind)
Buntes Frühlingsgemüse
Blattsalat mit Mozzarellaperlen und Rucola

SONNTAG
4. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

MENÜ A

"Frikadelle" (Rind,Schwein)
Paprikarahm
Butternüdeli
Marktgemüse

MENÜ B

Am Stück gebratenes Schweinsfilet
Morchelrahmsauce
Spätzli
Marktgemüse

MENÜ C

Paniertes Quornschnitzel
Paprikarahm
Spätzli
Marktgemüse

DESSERT

Kleiner Coupe Dänemark

ABENDMENU

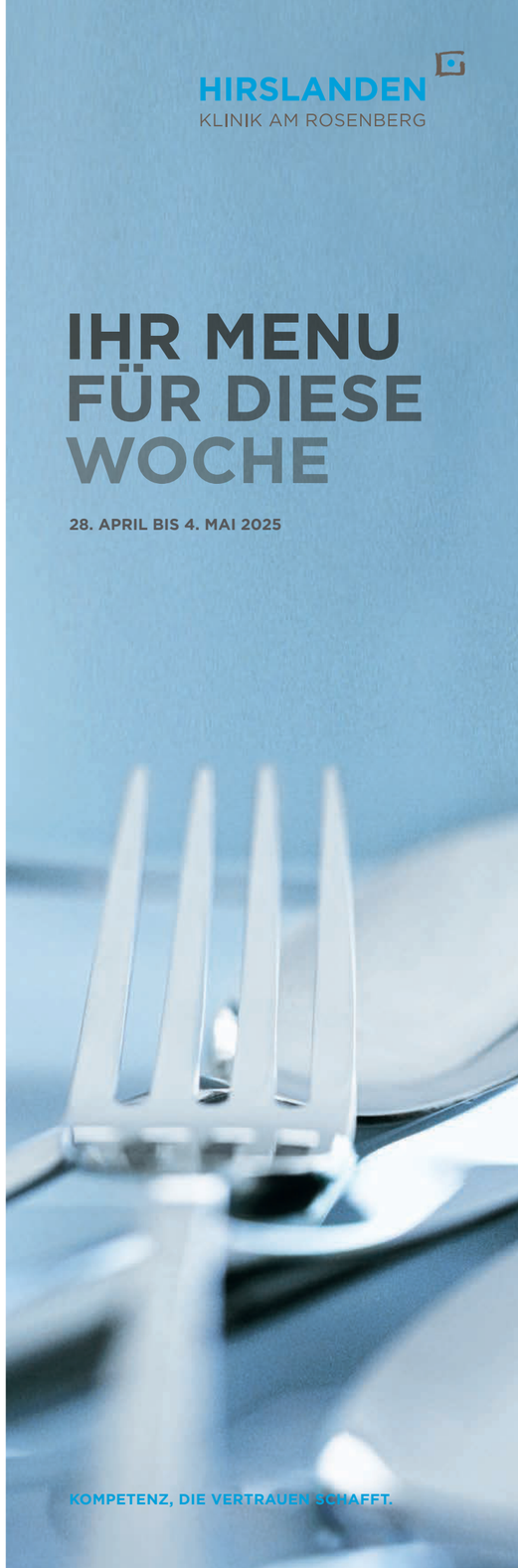
Suppe
Bündnerteller
Käsegarnitur mit Melone und Trauben
Hausbrot
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Käseteller mit Früchten garniert
"Gschwellti"
Dessert

WOCHENHIT

Penne "Bolognese" (Rind)
Buntes Frühlingsgemüse
Blattsalat mit Mozzarellaperlen und Rucola



KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.