



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
13. MAI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Ratatouille-Cremesuppe

MENÜ A

Rosa gebratene Entenbrust "HUN"
Cassissauce
Thai-Nudeln
Buntes Gemüse

MENÜ B

Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstock
Buntes Gemüse

MENÜ C

Tortelli "Ricotta,Spinat"
Gorgonzolasauce
Buntes Gemüse

DESSERT

Bayerische Schokoladencreme

ABENDMENU

Suppe
Spaghetti "Bolognese"(Rind)
Bunte Gemüsegewürfel
Italienischer Salat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Spaghetti an Gemüsebolognese
Italienischer Salat

WOCHENHIT

Saltimbocca vom Zanderfilet
"Rauchlachs,Dill"
Kräutercreme
Safranrisotto
Glasierte Karotten

DIENSTAG
14. MAI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Grünerbsensuppe mit Blätterteig-Käsestange

MENÜ A

Gebratenes Saiblingfilet "IS"
Kerbelschaum
Basmati-Peperonireis
Broccoli mit Mandeln

MENÜ B

Adrio (Schwein,Kalb)
Rotweinsauce
Polentahalbmond
Mediterranes Gemüse

MENÜ C

Gebackene Mozzarellasticks
Tomatencoulis
Polentahalbmond
Mediterranes Gemüse

DESSERT

Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren

ABENDMENU

Suppe
Geflügelsalat "Florida"an Cocktailsauce
Garniert mit frischen Früchten
Ebly-Currysalat
Hausbrot
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Mais-fries
Cocktailsauce
Garniert mit frischen Gartensalaten
Hausbrot
Dessert

WOCHENHIT

Saltimbocca vom Zanderfilet
"Rauchlachs,Dill"
Kräutercreme
Safranrisotto
Glasierte Karotten

MITTWOCH
15. MAI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Pflanzlerart

MENÜ A

Duett von Meat Balls (Kalb,Rind)
Senf-Sojasauce
Spätzli
Gemüseallerlei

MENÜ B

Wiener Kalbsrahmgulasch
Schupfnudeln mit Panko-Brösel
Gemüseallerlei

MENÜ C

Spätzli mit Pilzen und Gemüse
Gemüseallerlei

DESSERT

Rahmgefrorenes mit Baumnüssen

ABENDMENU

Suppe
Penne "Primavera"
Schinken, Speck und Gemüsegewürfel
Tomatenrahmsauce
Rotkabis-Randensalat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Broccoli-Kichererbsen-Nuggets
Tomatenrahmsauce
Penne
Mischgemüse

WOCHENHIT

Saltimbocca vom Zanderfilet
"Rauchlachs,Dill"
Kräutercreme
Safranrisotto
Glasierte Karotten

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
16. MAI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl

MENÜ A

"Fitnessteller"

*Panierte Pouletfilets im Sesammantel
Reichhaltiger Gemüseteller*

MENÜ B

*Kalbfleischkügelchen an Rahmsauce
Gratinierte Griessschnitte
Gefülltes Zucchetti*

MENÜ C

*"Griechischer Salat"
(Feta, Oliven, Gurken)
Bunte Gemüsesalate
Schraubensalat*

DESSERT

Tiramisu mit Sauerkirschen

ABENDMENU

Suppe

*Appenzeller Wurst-Käsesalat reich garniert
Tischbrötli
Dessert*

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

*Appenzeller Käsesalat reich garniert
Tischbrötli
Dessert*

WOCHENHIT

*Saltimbocca vom Zanderfilet
"Rauchlachs, Dill"
Kräutercreme
Safranrisotto
Glasierte Karotten*

FREITAG
17. MAI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Süßmaissuppe mit Peperoniwürfeln

MENÜ A

"Saltimbocca Romana"

*Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
Risotto
Buntes Gemüse*

MENÜ B

*Siedfleisch, Rippli, Wienerli
Salzkartoffeln
Grüne Bohnen mit Speck*

MENÜ C

*Paniertes Bratkäseschnitzel
Risotto
Buntes Gemüse*

DESSERT

Eiscafe mit Rahm

ABENDMENU

Suppe

*Gebackener Wurstweggen (Schwein, Rind)
Kleiner Salatteller*

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

*Blätterteig-Gemüsestrudel
Kleiner Salatteller*

WOCHENHIT

*Saltimbocca vom Zanderfilet
"Rauchlachs, Dill"
Kräutercreme
Safranrisotto
Glasierte Karotten*

SAMSTAG
18. MAI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

MENÜ A

*Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Teigwaren
Vichy-Karotten*

MENÜ B

*Appenzeller Brätschnitzel
"Mostbröckli, Käse"
Neue Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Vichy-Karotten*

MENÜ C

*Rösti Tartelettes gefüllt mit Bergkäse
Schnittlauchcreme
Vichy-Karotten*

DESSERT

Mandelcreme auf Erdbeersauce

ABENDMENU

Suppe

*"Vitello tonnato"
Kalbfleisch an Thonsauce
Frische Gartensalate
Semmeli
Dessert*

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

*Gebackene Frühlingsrollen (Gemüse)
Honig-Sojasauce
Frische Gartensalate
Dessert*

WOCHENHIT

*Saltimbocca vom Zanderfilet
"Rauchlachs, Dill"
Kräutercreme
Safranrisotto
Glasierte Karotten*

SONNTAG
19. MAI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Eierstich

MENÜ A

*Kaninchenfilet mit Sauerkirschen "HUN"
Rosmarinrahmsauce
Kartoffelgnocchi
Marktgemüse*

MENÜ B

*Schweinsfilet im Teig
Kräuterbuttercreme
Butternudeln
Marktgemüse*

MENÜ C

*Linsen-Laibchen
Kräuterbuttercreme
Butternudeln
Marktgemüse*

DESSERT

Exotischer Fruchtsalat

ABENDMENU

Suppe

*Bündnerteller mit Melone
Käsegarnitur, Trauben
Hausbrot
Dessert*

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

*Reichhaltiger Käseteller mit Früchten garniert
"Gschwellti"
Dessert*

WOCHENHIT

*Saltimbocca vom Zanderfilet
"Rauchlachs, Dill"
Kräutercreme
Safranrisotto
Glasierte Karotten*

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

13. BIS 19. MAI 2024

