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
19. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Karotten-Süsskartoffelsuppe

MENÜ A

Kalbspojarski (Hacksteak)
Rotweinjus
Byron-Kartoffeln
Buntes Gemüse

MENÜ B

Geschnetzeltes Rindfleisch
Balsamicosauce
Duchesse Kartoffeln
Buntes Gemüse

MENÜ C

Bunte Spätzlipfanne
Gemüse-Steinpilzragout
Buntes Gemüse

DESSERT

Kleiner Bananensplit

ABENDMENU

Suppe
"Penne Carbonara"
Schinken und Speckstreifen
Rahmsauce
Italienischer Salat mit Mais und Rucola

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Penne an Gemüsebolognese
Mozzarellasticks
Italienischer Salat mit Mais und Rucola

WOCHENHIT

"Chicken-Curry"
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce
Früchtegarnitur
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

DIENSTAG
20. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Bauernart

MENÜ A

Cevapcici (Rind)
Paprikasauce
Griessschnitte mit Käse
Saisongemüse

MENÜ B

Sautiertes Zanderfilet "FAO 05"
Speck-Rahmwirsing
Mais-Galetten

MENÜ C

Vegane Cevapcici
Paprikasauce
Griessschnitte mit Käse
Saisongemüse

DESSERT

Saftiger Karottenkuchen

ABENDMENU

Suppe
"Appenzeller Plättli"
Mostbröckli, Speck, Pantli
Käsesalat
Tischbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Appenzeller Käsesalat
Frische Gartensalate
Tischbrötli
Dessert

WOCHENHIT

"Chicken-Curry"
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce
Früchtegarnitur
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

MITTWOCH
21. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Linsen-Ingwercremesuppe

MENÜ A

Brätkügeli (Kalb)
Rahmsauce
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

MENÜ B

"Fitnessteller"
Paniertes Schweinsschnitzel
Preiselbeeren
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ C

Paniertes Quornschnitzel
Rahmsauce
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

DESSERT

Panna Cotta mit Granatapfel und Caramel

ABENDMENU

Suppe
Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Karottenduo
Apfelmus

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gemüse-Tätschli
Tomatenrahm
Hörnli
Karottenduo

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.

PART OF THE MEDICLINIC GROUP

HIRSLANDEN

MENU

19. BIS 25. MAI 2025

DONNERSTAG
22. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Sellerie-Süssmostcremesuppe

MENÜ A

Am Stück gebratenes Schweinsfilet
Pommerysenf-Sauce
Butternudeln
Gefülltes Zucchetti

MENÜ B

Kalbsschulterbraten
Thymianjus
Kräutergaletten
Gefülltes Zucchetti

MENÜ C

Gefüllte Pastavariation
Basilikumcreme
Gefülltes Zucchetti

DESSERT

Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren

ABENDMENU

Suppe
Rauchlachs mit Meerrettichschaum "NO"
Crevettencocktail mit Früchten "DK"
Zweierlei Melonen
Toast, Butter
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Kartoffelgnocchi
Gemüserahmsauce
Blattspinat mit Pinien
Dessert

WOCHENHIT

"Chicken-Curry"
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce
Früchtegarnitur
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

FREITAG
23. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Gemüsecremesuppe mit Speckwürfeli

MENÜ A

Eglifilets "Berner Art" "FAO 05"
Kräuterbutterschaum
Rösti
Gedünstete Kefen

MENÜ B

Duett von Meat Balls (Kalb, Rind)
Schnittlauchsauce
Tomatenrisotto
Gedünstete Kefen

MENÜ C

Mais-Käsetätschli
Tomatenrisotto
Gedünstete Kefen

DESSERT

Sauerrahmglace

ABENDMENU

Suppe
Gemüse-Käsekuchen mit Schinkenwürfeli
Bunter Blattsalat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gemüse-Käsekuchen
Bunter Blattsalat

WOCHENHIT

"Chicken-Curry"
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce
Früchtegarnitur
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

SAMSTAG
24. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Blumenkohlsuppe mit Trüffelöl

MENÜ A

Geschmorter Rindfleischvogel
Rotweinsauce
Kräuterpolenta
Ratatouille

MENÜ B

Grillierte Pouletbrust
Rosmarinsauce
Neue Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Ratatouille

MENÜ C

Vegi-Grillburger mit Tomaten und Käse
Cocktailsauce
Neue Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Ratatouille

DESSERT

Rahmgefrorenes mit Baumnüssen

ABENDMENU

Suppe
Ofenfrischer Fleischkäse
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
"Falafel"
Gebackene Kichererbsenkugeln
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert

WOCHENHIT

"Chicken-Curry"
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce
Früchtegarnitur
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

SONNTAG
25. MAI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Griessnocken

MENÜ A

Sautierte Crevetten "VN"
Dillschaum
Basmati-Nussreis
Marktgemüse

MENÜ B

Kalbsschnitzel
Morchelsauce
Schupfnudeln mit Brösel
Marktgemüse

MENÜ C

Grüne Spargeln
Kräutermayonnaise
Salzkartoffeln
Marktgemüse

DESSERT

Vanille-Himbeer Plunder

ABENDMENU

Suppe
Bündnerteller mit Käse
Melonenfächer, Trauben
Laugenbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Mais-fries
Tatarensauce
Kleiner Salatteller
Dessert

WOCHENHIT

"Chicken-Curry"
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce
Früchtegarnitur
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln