



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
30. JUNI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Broccolicremesuppe

DAS KLASSISCHE

Rindfleischvogel mit Speck
Rotweinsauce
Polenta mit Frischkäse
Glasierte Karotten

DAS FLEISCHLOSE

Röstipastetli mit Pilz-Gemüseragout
Gemüseallerlei

DESSERT

Kleiner Bananensplit

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
"Vitello tonnato"
Kalbfleisch an Thonsauce
Frische Gartensalate
Hausbrot

DAS FLEISCHLOSE

Vegi-Nuggets
Cocktail-Meerrettichsauce
Kleiner Salatteller

DIENSTAG
1. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Gelberbsensuppe mit Weissbrotroutons

DAS KLASSISCHE

Glasierter Kalbsschulterbraten
Rosmarinsauce
Kartoffelgnocchi
Grüne Bohnen

DAS FLEISCHLOSE

Kartoffelgnocchi mit Erdnüssen
Tomaten-Steinpilzrahm
Blattspinat

DESSERT

Griess Viktoria mit Früchten

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Gefüllte Pastavariation mit Schinkenstreifen
Leichte Rahmsauce
Italienischer Salat
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gefüllte Pastavariation
Leichte Rahmsauce
Italienischer Salat
Dessert

MITTWOCH
2. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Bauernart mit Speck

DAS KLASSISCHE

Kaltes Roastbeef mit Melone
Tatarensauce
Frische Gartensalate
Tischbrötli

DAS FLEISCHLOSE

Bratkäse im Ei-Käsemantel
Spaghetti mit Tomatensauce
Mediterranes Gemüse

DESSERT

Gebrannte Creme mit Brandteigdekor

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Variation von Hauspastete und Terrine
Melonenduett
Sellerie-Ananassalat mit Baumnüssen
Hausbrot

DAS FLEISCHLOSE

Gemüseterrine
Rhabarber-Papaya-Chutney
Melonenduett
Sellerie-Ananassalat mit Baumnüssen
Hausbrot

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



DONNERSTAG
3. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Tomatencremesuppe mit Basilikum

DAS KLASSISCHE

Glasierte gefüllte Kalbsbrust
Marsalajus
Safranrisotto
Buntes Gemüse

DAS FLEISCHLOSE

"Fitnessteller"
Vegi-Bällchen an Pfeffersauce
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Pistazienglace

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Penne Bolognese (Rind)
Tomaten-Mozzarellasalat
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Penne an Gemüsebolognese
Tomaten-Mozzarellasalat
Dessert

FREITAG
4. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Kartoffelsüppli mit Trüffelöl

DAS KLASSISCHE

Rosa gebratenes Lammfilet "AUS"
Stroganovsauce
Spätzli
Blumenkohl mit Ei und Brösel

DAS FLEISCHLOSE

Quornschnitzel
Rahmsauce
Spätzli
Blumenkohl mit Ei und Brösel

DESSERT

Apfelküchlein mit Vanilleglace

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Rauchfischsteller mit Meerrettichschaum
(Lachs"NO",Forelle"DK",Felchen"CH")
Kartoffel-Gemüsesalat

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Bulgur-Gemüseschnitzel
Teigwaren
Karottenduo

SAMSTAG
5. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Blumenkohlcremesuppe mit Nusscremolata

DAS KLASSISCHE

Cipollatapiessli mit Speck
Maisschnitte mit Trockentomaten
Saisongemüse

DAS FLEISCHLOSE

Gebackene Frühlingsrollen
Honig-Sojasauce
Basmati-Peperonireis
Wok-Gemüse

DESSERT

Zitronensorbet mit einem Hauch Wodka

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Appenzeller Wurst-Käsesalat
Garniert mit frischen Salaten
Schraubenbrot
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Appenzeller Käsesalat
Garniert mit frischen Salaten
Schraubenbrot
Dessert

SONNTAG
6. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Bouillon mit Flädli

DAS KLASSISCHE

Grillierte Pouletbrust "Teufelsart"
Neue Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Marktgemüse

DAS FLEISCHLOSE

Frittierte Gemüseknollen
Tomatencoulis
Marktgemüse

DESSERT

Vanille-Himbeer-Plunder

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Bündnerteller mit Melone
Kleine Käsegarnitur mit Trauben
Tischbrötli
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
"Falafel" Kichererbsenbällchen
Jogurtsauce
Gemüsegarnitur
Dessert

HIRSLANDEN

MENU

30. JUNI BIS 6. JULI 2025

