



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
14. JULI 2025

MITTAGSMENU
SUPPE
Broccolicremesuppe

DAS KLASSISCHE
Cevapcici (Rind)
Zwiebelsauce
Duchesse Kartoffeln
Mischgemüse

DAS FLEISCHLOSE
Rösti-Taschen mit Frischkäse
Mischgemüse

DESSERT
Mandelcreme mit frischen Beeren

ABENDMENU
DAS KLASSISCHE
Suppe
Spaghetti Bolognese (Rind)
Blattsalat mit Mais und Rucola

DAS FLEISCHLOSE
Suppe
Spaghetti an Gemüsebolognese
Mais-fries
Blattsalat mit Mais und Rucola

DIENSTAG
15. JULI 2025

MITTAGSMENU
SUPPE
Linsen-Ingwersuppe mit Apfelwürfeli

DAS KLASSISCHE
Bündner Hackbraten
Kartoffelgratin
Blattspinat mit Karottenstreifen

DAS FLEISCHLOSE
"Falafel" Kichererbsenbällchen
Curry-Mangosauce
Basmati-Nussreis
Gedämpfter Broccoli

DESSERT
Schokoladenterrine auf Ananascarpaccio

ABENDMENU
DAS KLASSISCHE
Suppe
Rauchfischteller mit Melonenduo
(Lachs"NO"Forelle"DK"Felchen"CH")
Meerrettichschaum
Toast,Butter
Dessert

DAS FLEISCHLOSE
Suppe
Hausgemachter Gemüse-Käsekuchen
Saisonsalat
Dessert

MITTWOCH
16. JULI 2025

MITTAGSMENU
SUPPE
Geflügelcremesuppe

DAS KLASSISCHE
Rindsgeschnetzeltes
Pfeffersauce
Spätzli
Saisongemüse

DAS FLEISCHLOSE
"Fitnessteller"
Mozzarella-Sticks
Kräutermayonnaise
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT
Apfelmus Normande

ABENDMENU
DAS KLASSISCHE
Suppe
Penne mit Schinken, Speck und buntem Gemüse
Rahmsauce mit Steinpilzen
Blattsalat

DAS FLEISCHLOSE
Suppe
Linsen-Laibchen
Rahmsauce mit Steinpilzen
Penne
Blattsalat

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

Zertifiziertes Managementsystem

SQS

ISO 9001

DONNERSTAG
17. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Haferflockensuppe mit Gemüsewürfeli

DAS KLASSISCHE

Appenzeller Brätschnitzel
Kräutercreme
Bratkartoffeln
Gemüseallerlei

DAS FLEISCHLOSE

Paniertes Quornschnitzel "Stroganov"
Pilav Reis
Gemüseallerlei

DESSERT

Erdbeertörtli

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Warmes Rippli
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Vegi-Nuggets
Cocktailsauce
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert

FREITAG
18. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Pflanzerart

DAS KLASSISCHE

Kalbsrahmschnitzel
Byron Kartoffeln
Ratatouille

DAS FLEISCHLOSE

Gemüsekroketten
Tatarensauce
Ratatouille

DESSERT

Griess Viktoria auf Himbeerpulpe

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Gebackene Frühlingsrollen (Poulet)
Sweet-Chilisauce
Salatteller

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Mini Samosas mit Gemüsefüllung
Sweet-Chilisauce
Salatteller

SAMSTAG
19. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Gemüsecremesuppe

DAS KLASSISCHE

Medaillon vom Schweinsfilet
Senfsauce
Nudeln
Gemüsegarten

DAS FLEISCHLOSE

Bulgur-Gemüseschnitzel
Würzige Tomatensauce
Nudeln
Gemüsegarten

DESSERT

Fruchtsalat

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Bündnerfleisch mit Rohschinken
Kleine Käsegarnitur mit Trauben
Hausbrot
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Reichhaltiger Käseteller
Garniert mit Früchten
"Gschwellti"
Dessert

SONNTAG
20. JULI 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

DAS KLASSISCHE

DAS FLEISCHLOSE

DESSERT

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

DAS FLEISCHLOSE

MENU

14. BIS 20. JULI 2025

