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
4. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Zucchetticremesuppe

DAS KLASSISCHE

Geschmorte Kalbshaxe
Kräutersauce
Teigwaren
Sommergemüse

DAS FLEISCHLOSE

Mini Samosa mit Gemüsefüllung
Basilikumrahm
Sommergemüse

DESSERT

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Röstipastetli
Brätkügeli (Kalb),Champignons
Blattspinat

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Röstipastetli
Gemüse-Pilzragout
Blattspinat

DIENSTAG
5. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Randencremesuppe

DAS KLASSISCHE

Schweinsschnitzel vom Nierstück
Senfrahmsauce
Schupfnudeln
Buntes Gemüse

DAS FLEISCHLOSE

Sellerieschnitzel im Ei-Käsemantel
Tomatencoulis
Kartoffelgnocchi
Buntes Gemüse

DESSERT

Bayerische Creme mit Früchten garniert

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Rauchfischteller
(Lachs"NO",Forelle"DK",Felche"CH")
Crevettencocktail mit Früchten"DK"
Melonenfächer
Toast,Butter
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gemüserisotto mit Frischkäse
Blattsalat mit Mais und Cherrytomaten
Dessert

MITTWOCH
6. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Gemüsecremesuppe

DAS KLASSISCHE

Cevapcici (Rind)
Paprikasauce
Frittierte Kartoffeln
Gemüsegarten

DAS FLEISCHLOSE

Vegi-Nuggets
Cocktailsauce
Frittierte Kartoffeln
Gemüsegarten

DESSERT

Erdbeerglace mit Aprikosenkompott

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Spaghetti "Bolognese"(Rind)
Mediterranes Gemüse
Italienischer Salat

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Spaghetti an Tomaten-Steinpilzrahmsauce
Mediterranes Gemüse
Italienischer Salat

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

HIRSLANDEN

MENU

4. BIS 10. AUGUST 2025

DONNERSTAG
7. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Süssmaiscremesuppe

DAS KLASSISCHE

Grillierte Pouletbrust
Curry-Kokos-Mangosauce
Früchtegarnitur
Basmati-Nussreis
Buntes Gemüse

DAS FLEISCHLOSE

Pilz-Gemüsesalat mit Feta
Melonenstern
Marinierte Kartoffeln
Semmeli

DESSERT

Gestürzte Karamellcreme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Gebackener Wurstweggen (Schwein,Rind)
Kleiner Salatteller
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Blätterteig-Gemüsestrudel
Kleiner Salatteller
Dessert

FREITAG
8. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Pflanzerart

DAS KLASSISCHE

Schweinsbraten mit Dörrfrüchten
Portweinsauce
Spätzli
Gedünstete Kefen mit Speckwürfeli

DAS FLEISCHLOSE

Blumenkohl-Käseschnitzel
Tatarensauce
Safrankartoffeln
Gedünstete Kefen

DESSERT

Schokoladenmousse

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Ravioli mit Käsefüllung
Speck, Schinkenstreifen
Leichte Kräuterrahmsauce
Broccoli mit Mandeln

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Cannelloni "Mediterran"
Bechamel, Käse, Tomaten
Broccoli mit Mandeln

SAMSTAG
9. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Steinpilzcremesuppe

DAS KLASSISCHE

Duett vom Lammfilet und Nierstück "AUS"
Fenchelpüree
Gratinierte Maisschnitte mit Käse
Mischgemüse

DAS FLEISCHLOSE

Quornschnitzel
Zitronen-Papayasauce
Butternudeln
Mischgemüse

DESSERT

Kleines Erdbeertörtli

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Warmes Rippli (Schwein)
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gebackene Mozzarellasticks
Quark-Kräutermayonnaise
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert

SONNTAG
10. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

DAS KLASSISCHE

Zandersaltimbocca "FAO 05"
(Rauchlachs,Dill)
Fischrahmsauce mit Trauben
Trockenreis
Marktgemüse

DAS FLEISCHLOSE

Spätzlipfanne
Tofu-Gemüseragout
Marktgemüse

DESSERT

Vanilleglace mit heissen Beeren

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
"Appenzeller Plättli"
Mostbröckli, Pantli
Käsesalat mit Trauben
Tischbrötli
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Reichhaltiger Käseteller
Garniert mit Früchten
"Gschwellti"
Dessert