



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
25. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Linsen-Ingwercremesuppe

DAS KLASSISCHE

Hackbraten "Bündner Art"
Teigwaren
Buntes Gemüse

DAS FLEISCHLOSE

Ravioli mit Käsefüllung
Rucola, Avocado
Kräuterrahm
Buntes Gemüse

DESSERT

Mascarponecreme mit Orangenkompott

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Kaltes Roastbeef
Tatarensauce
Frische Gartensalate
Schraubenbrot

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Appenzeller Käsesalat
Frische Gartensalate
Schraubenbrot

DIENSTAG
26. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Süssmaissuppe

DAS KLASSISCHE

Rindsdünstragout
Kartoffelstock
Blattspinat mit Gemüsestreifen

DAS FLEISCHLOSE

Blumenkohl-Käseschnitzel
Schnittlauchsauc
Kartoffelstock
Blattspinat mit Gemüsestreifen

DESSERT

Griess Viktoria auf Himbeerpulpe

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Vichy-Karotten
Apfelmus
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gemüse-Täschli
Tomatencoulis
Hörnli
Vichy-Karotten
Dessert

MITTWOCH
27. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Pastinakencremesuppe mit Granatapfel

DAS KLASSISCHE

Kalbsgeschnetzeltes
Risotto mit Steinpilzen
Mischgemüse

DAS FLEISCHLOSE

Mozzarella-Sticks
Risotto mit Steinpilzen
Mischgemüse

DESSERT

Panna cotta mit Beeren

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
"Appenzeller Brätschnitzel"
Spätzli
Bunter Blattsalat

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gefüllte Röstitaschen mit Frischkäse
Bunter 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



MENU

25. BIS 31. AUGUST 2025

DONNERSTAG
28. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Bündner Gerstensuppe

DAS KLASSISCHE

Grillierte Pouletbrust
Gratiniert mit Aprikosen und Käse
Kartoffelgnocchi
Peperonata

DAS FLEISCHLOSE

Würzig paniertes Quornschnitzel
Kartoffelgnocchi
Peperonata

DESSERT

Wiener Eiscafe

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Penne Carbonara
(Schinken,Speck)
Rahmsauce
Italienischer Salat
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Penne mit Tofu- Gemüseragout
Tomaten-Steinpilzrahmsauce
Italienischer Salat
Dessert

FREITAG
29. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Suppe Pflanzlerart

DAS KLASSISCHE

Gebratene Crevetten "VN"
Curry-Kokos-Mangosauce
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

DAS FLEISCHLOSE

"Fitnessteller"
Sellerieschnitzel im Pankomantel
Kräuterbutter
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Rahmgefrorenes mit Zwetschgenkompott

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Gebackener Wurstweggen (Schwein,Rind)
Kleiner Salatteller

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gebackene Frühlingssrollen
Sweet Chili Sauce
Kleiner Salatteller

SAMSTAG
30. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Broccolicremesuppe mit Weissbrotroutons

DAS KLASSISCHE

Kalbsschnitzel im Ei-Käsemantel
Tomatenspaghetti
Mediterranes Gemüse

DAS FLEISCHLOSE

Zucchini-Piccata
Tomatenkompott
Spaghetti
Mediterranes Gemüse

DESSERT

Gebrannte Creme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Warmes Rippli
Kartoffel-und Karottensalat
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Mais-fries
Kräutermayonnaise
Kartoffel-und Karottensalat
Dessert

SONNTAG
31. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

DAS KLASSISCHE

Rosa gebratenes Lammnierstück (AUS)
Trüffeljus
Eblysotto mit Trockentomaten
Gemüsegarten

DAS FLEISCHLOSE

Blätterteig-Gemüsestrudel mit Frischkäse
Gemüsegarten

DESSERT

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Bündnerteller (Bündnerfleisch,Rohschinken)
Käsegarnitur
Trauben,Melone
Hausbrot
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Reichhaltiger Käseteller
Früchtgarnitur
"Gschwelli"
Dessert

