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
1. SEPTEMBER 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Schwarzwurzelcremesuppe

DAS KLASSISCHE

Kalbsstreifen mit Erdnüssen
Honig-Sojasauce
Thai-Nudeln
Wok-Gemüse

DAS FLEISCHLOSE

Linsen-Laibchen
Petersiliencreme
Kartoffelstock
Mischgemüse

DESSERT

Cheesecake

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Rauchlachs "NO" mit Granatapfel
Crevettencocktail "DK" mit Früchten garniert
Toast, Butter

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Blumenkohlschnitzel mit Tomaten und Käse
Frittierte Kartoffeln
Gefüllte Zucchetti

DIENSTAG
2. SEPTEMBER 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Lauchcremesuppe

DAS KLASSISCHE

Sautierte Eglifilets "FAO 05" mit Mandeln
Kräuterbuttercreme
Rösti
Buntes Gemüse

DAS FLEISCHLOSE

Röstipastetli
Tofu-Gemüseragout
Buntes Gemüse

DESSERT

Brandteigdessert mit Vanillecreme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Lothringer Käsekuchen mit Speck
Bunter Saisonsalat
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gemüse-Käsekuchen
Bunter Saisonsalat
Dessert

MITTWOCH
3. SEPTEMBER 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Currycremesuppe mit Koriander und Apfelwürfeli

DAS KLASSISCHE

Appenzeller Brätschnitzel
Paprikarahmsauce
Kartoffelgnocchi mit Tomatencoulis
Gemüseallerlei

DAS FLEISCHLOSE

Kartoffelgnocchi mit Trockentomaten
Eierschwämmliragout
Mais-fries
Gemüseallerlei

DESSERT

Zitronenmelisse-Panna cotta

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Kaltes Roastbeef
Tatarensauce
Frische Gartensalate
Semmeli

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Appenzeller Käsesalat
Frische Gartensalate
Semmeli

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
4. SEPTEMBER 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Bündner Gerstensuppe

DAS KLASSISCHE

Rindsgeschnetzeltes
Spätzli
Rotkraut mit Kastanien

DAS FLEISCHLOSE

"Fitnessteller"
Vegi Nuggets mit Käse-Nachos
Cocktailsauce
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Zimtrahmgefrorenes mit Zwetschgenkompott

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Penne "Rustico"
Schinken,Steinpilze,buntes Gemüse
Leichte Rahmsauce
Italienischer Salat
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Penne mit Steinpilzen und buntem Gemüse
Leichte Rahmsauce
Italienischer Salat
Dessert

FREITAG
5. SEPTEMBER 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Griesssuppe mit Bärlauch

DAS KLASSISCHE

Wiener Kalbsrahmgulasch
Teigwaren mit Brösel
Herbstgemüse

DAS FLEISCHLOSE

Gemüsekroketten
Quark-Kräutermayonnaise
Eblysotto mit Rucola
Herbstgemüse

DESSERT

Exotischer Fruchtsalat

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Ofenfrischer Fleischkäse (Schwein,Kalb)
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gebackene Kichererbsenkugeln
Jogurtsauce
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat

SAMSTAG
6. SEPTEMBER 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Bouillon mit Brandteigklösschen

DAS KLASSISCHE

Medaillon vom Schweinsfilet
Pommerysenfsauce
Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Broccoli mit Mandeln

DAS FLEISCHLOSE

Bulgur-Gemüseburger
Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Broccoli mit Mandeln

DESSERT

Kleiner Bananensplit

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Suppe
Gefüllte Pastavariation mit Speckstreifen
Kräuterschaumsauce
Blattspinat mit Rüeblistreifen
Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gefüllte Pastavariation
Kräuterschaumsauce
Blattspinat mit Rüeblistreifen
Dessert

SONNTAG
7. SEPTEMBER 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Linsen-Ingwercremesuppe

DAS KLASSISCHE

Rosa gebratenes Kalbssteak
Kräuterbuttercreme
Kartoffelkroketten
Marktgemüse

DAS FLEISCHLOSE

Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse
Paprikacoulis
Trockenreis
Marktgemüse

DESSERT

Schokoladenkuchen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

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

DAS FLEISCHLOSE

Suppe
Gebackene Mozzarella-Sticks
Kleiner Salatteller
Dessert

HIRSLANDEN

MENU

1. BIS 7. SEPTEMBER 2025