



### 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 15. SEPTEMBER 2025

### MITTAGSMENU

#### SUPPE

Minestrone

#### DAS KLASSISCHE

Schweinsgeschnetzeltes  
Senfsauce  
Kartoffelstock  
Gedünstete Kefen

#### DAS FLEISCHLOSE

Broccoli-Kichererbsen-Nuggets  
Reichhaltiger Gemüseteller

#### DESSERT

Vanilleglace mit heissen Beeren

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Suppe  
Gebratene Frikadelle (Rind,Schwein)  
Hörnli  
Glasierte Karotten

#### DAS FLEISCHLOSE

Suppe  
Bulgur-Gemüseburger  
Kerbelrahm  
Hörnli  
Glasierte Karotten

## DIENSTAG 16. SEPTEMBER 2025

### MITTAGSMENU

#### SUPPE

Karotten-Birnensuppe mit Kürbiskernöl

#### DAS KLASSISCHE

Kalbfleischstreifen mit Erdnüssen  
Honig-Sojasauce  
Thai Nudeln  
Wok-Gemüse

#### DAS FLEISCHLOSE

Nachos mit Käsefüllung  
Quark-Kräutermayonnaise  
Salzkartoffeln  
Tomate provenzialische Art

#### DESSERT

Tobleronemousse

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Suppe  
Penne mit Speck und Schinkenwürfeli  
Kräuterrahmsauce  
Mediterranes Gemüse  
Dessert

#### DAS FLEISCHLOSE

Suppe  
Penne an Gemüse-Pilzrahmsauce  
Mediterranes Gemüse  
Dessert

## MITTWOCH 17. SEPTEMBER 2025

### MITTAGSMENU

#### SUPPE

Kartoffelcremesuppe

#### DAS KLASSISCHE

Duett vom Lamm (Filet,Nierstück) "AUS"  
Balsamicojus  
Spätzli  
Buntes Herbstgemüse

#### DAS FLEISCHLOSE

Panierter Bratkäse  
Tomatenrisotto mit Oliven  
Buntes Herbstgemüse

#### DESSERT

Bayerische Creme auf Himbeerpulpe

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

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

#### DAS FLEISCHLOSE

Suppe  
Tofustreifen "süss-sauer"  
Couscous  
Herbstgemüse

#### 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**  
18. SEPTEMBER 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE  
Gelberbsensuppe

**DAS KLASSISCHE**

"Fitnessteller"  
Panierte Eglifilets "FAO 05"  
Tatarensauce  
Reichhaltiger Gemüseteller

**DAS FLEISCHLOSE**

Vegi-Burger Mediterran  
Mit Tomaten und Käse überbacken  
Kartoffelgratin  
Gemüseallerlei

**DESSERT**

Apfelstreuselkuchen

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

Suppe  
Pojarski (Kalb)  
Williams-Kartoffeln  
Buntes Gemüse  
Dessert

**DAS FLEISCHLOSE**

Suppe  
Linsen Laibchen  
Williams-Kartoffeln  
Buntes Gemüse  
Dessert

**FREITAG**  
19. SEPTEMBER 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE  
Steinpilzcremesuppe

**DAS KLASSISCHE**

Appenzeller Brätschnitzel  
Zwiebelsauce  
Rösti  
Ratatouille

**DAS FLEISCHLOSE**

Käseravioli  
Rucola, Gorgonzola, Avocado  
Ratatouille

**DESSERT**

Gestürzte Karamellcreme mit Rahm

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

Suppe  
Wurst-Käsesalat  
Frische Gartensalate  
Tischbrötli

**DAS FLEISCHLOSE**

Suppe  
Röstitarlette mit Bergkäse gefüllt  
Mischgemüse

**SAMSTAG**  
20. SEPTEMBER 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE  
Haferflockensuppe

**DAS KLASSISCHE**

Glasierte Kalbshaxe "Cremolata"  
Kroketten  
Blattspinat mit Pinien

**DAS FLEISCHLOSE**

Zucchettischnitzel im Pankomantel  
Tomatenkompott  
Kroketten  
Blattspinat mit Pinien

**DESSERT**

Rahmgefrorenes mit Zwetschgenkompott

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

Suppe  
Gebackener Wurstweggen (Schwein,Rind)  
Kleiner Salatteller  
Dessert

**DAS FLEISCHLOSE**

Suppe  
"Falafel"  
Gebackene Kichererbsenkugeln  
Jogurtsauce  
Kleiner Salatteller  
Dessert

**SONNTAG**  
21. SEPTEMBER 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE  
Kraftbrühe mit Flädli

**DAS KLASSISCHE**

Rindsschmorbraten mit Bratspeck  
Kräftiger Rotweinjus  
Polenta-Halbmond  
Marktgemüse

**DAS FLEISCHLOSE**

Quornschnitzel  
Kräuterrahmsauce  
Polenta-Halbmond  
Marktgemüse

**DESSERT**

Panna cotta mit Früchten

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

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

**DAS FLEISCHLOSE**

Suppe  
Gebackene Mais-fries  
Tatarensauce  
Schnittlauchkartoffeln  
Mischgemüse  
Dessert

# MENU

15. BIS 21. SEPTEMBER 2025

