



**WILLKOMMEN IN DER WELT DER GASTFREUND-
SCHAFT UND DER FEINEN KULINARIK. AUF DEN
FOLGENDEN SEITEN ENTFÜHREN WIR SIE IN GE-
NUSSWELTEN, DIE IHREM HIRSLANDEN-AUFENT-
HALT GLANZLICHTER AUFSETZEN.**

Unsere abwechslungsreiche Menukarte bietet Ihnen täglich eine grosse Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts. Als zusatzversicherter Patient finden Sie schmackhafte Alternativen in der Speisekarte unseres QUADRO Magazins. Diese sind für unsere Privatpatienten kostenlos und unsere Halbprivatpatienten erhalten eine Preisreduktion von 25%.

Damit wir die Mahlzeiten zeitgerecht und in hoher Qualität anrichten und servieren können, bitten wir Sie und Ihren Besuch, Ihre Bestellung bis spätestens zu den folgenden Zeiten beim Hotelservice aufzugeben:

Mittagessen: spätestens bis um 10:00 Uhr
Abendessen: spätestens bis um 15:00 Uhr
Frühstück: am Vorabend bis 18:00 Uhr

Die mit hervorgehobener Schrift dargestellten Menus wurden nach den Kriterien einer gesunden Ernährung zusammengestellt, sind leicht verdaulich und mild gewürzt. Für ein volles Aroma verwenden wir frische Kräuter und Gewürze. Zusätzlich schmecken wir die Speisen mit wenig Jura-Salz (jodiert sowie fluoridiert) und Pfeffer ab. Zudem verwenden wir nur natürliche Lebensmittel von bester Qualität und legen hohen Wert auf eine möglichst einheimische Herkunft.

Unsere Mitarbeitenden des Hotelservices unterstützen und beraten Sie täglich von 07:15 Uhr bis 20:00 Uhr.

MONTAG 9. JUNI 2025

MITTAGSMENU

Spargelcrèmesuppe
oder
Gebackener Camembert mit Zupfsalat
und Preiselbeeren
oder
Gemüse-Cocktail

**Sautierte Perlhuhnbrust (FRA)
mit Tomatenwürfeln und Estragon-Jus,
Jasminreis und Broccoliröschen**
oder
Glasiertes Kalbssteak auf cremigen Morcheln
mit Schnittlauch,
Fusilli und Frühlingsgemüse
oder
Tajine mit grünen Peperoni, Kichererbsen,
Ei und geräuchertem Bio-Tofu

Aprikosenkompott mit Minze

ABENDMENU

Thai-Curry-Schaumsuppe
oder
Bunter Blattsalat mit Radieschen
oder
Exotic-Fruchtsaft

**Poeliertes Lammrückenfilet (AUS/2)
mit Majoran-Jus,
gebratene Kartoffeln und Zucchettigemüse**
oder
Penne mit zweierlei Spargelgemüse
und Bärlauch-Rahmsauce
oder
Geräuchertes Bachsaiblingsfilet mit Wildkräutern
und Apfel-Sellerie-Salat,
Baguette

Crème brûlée mit Zitronengras und Himbeeren

DIENSTAG 10. JUNI 2025

MITTAGSMENU

Süsskartoffelsuppe
oder
Glasnudelsalat mit vegetarischen Samosa
und Koriander-Chili-Vinaigrette
oder
Ananassaft

**Sautiertes Filet vom Rotbarsch (FAO27)
mit schwarzem Reis, feinen Kefen
und leichter Currysauce**
oder
Ravioli mit Rindsschmorbraten
Wurzelgemüse und Selleriepüree

oder
Orientalisches Auberginen-Aprikosen-Ragout
mit Safran-Pilav und Granatapfel-Dip

Joghurt-Pannacotta mit Melonen

ABENDMENU

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne
oder
Nüsslisalat mit gehacktem Ei
oder
Saft von Sauerkirschen

**Sautierte Kalbsschnitzel mit Thymian-Jus
Feine Nudeln und glasierte Karotten**
oder
Gefüllte Zucchini mit Gemüse, Cashewkernen
und rezentem Appenzeller gratiniert
oder
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten,
Gurke, Schafskäse und Oliven,
Ciabatta

Barcelona-Cake

MITTWOCH 11. JUNI 2025

MITTAGSMENU

Karottenschaumsuppe
oder
Entenleber-Mousse (FRA)
mit Rhabarber und Pistazien-Biskuit
oder
Vita-7-Fruchtsaft

**Sautiertes Filet vom Saibling (FAO05)
mit Safransauce,
Couscous und Tomaten-Fenchelragout**
oder
Glasierter Kalbsschulterspitz
mit Kräuter Jus,
Kartoffeln und Broccoli mit Mandeln
oder
Gemüsecurry mit Ingwer, Kichererbsen,
Thai-Basilikum und Basmatireis

Sauerrahmschnitte mit marinierten Früchten

ABENDMENU

Suppe von Rispentomaten mit Basilikum
oder
Friséesalat mit Brunnenkresse
oder
Granatapfelsaft

**Poelierte Truthahnbrust auf Rotwein-Jus,
Kartoffelpüree mit Gelbwurz
und Kohlrabigemüse**
oder
Spaghettini mit Chili, Knoblauch und Petersilie,
Parmesan-Käse
oder
Kaltes Roastbeef mit Essiggemüse
und Remouladensauce,
Sonnenblumenkernbrot

Luftiges Quarkmousse mit Erdbeeren

INFORMATIONEN	
ALLERGIEN Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden oder Informationen zu den Inhaltsstoffen wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Hotellerie- oder Pflegeteam.	
DEKLARATION Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, Fisch, Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.	
Fleisch Fleisch ausländischer Herkunft: 1) kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein, 2) kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.	
ITA: Italien	ESP: Spanien
FRA: Frankreich	AUT: Österreich
ARG: Argentinien	CAN: Kanada
AUS: Australien	POL: Polen
NZL: Neuseeland	URU: Uruguay
BRD: Deutschland	HUN: Ungarn
USA: Amerika	RSA: Südafrika
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 Süsswasser	FAO 05
Vietnam	VN
BESUCHER Für die Besucher von zusatzversicherten Patienten gelten bei den Wochenmenüs die folgenden Preise:	
• Vorspeise	8.00
• Suppe/Saft/Dessert	5.00
• Kalter Hauptgang	18.00
• Hauptgang	28.00
• Hauptgang vegetarisch	22.00
Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.	

PART OF THE MEDICLINIC GROUP



DONNERSTAG
12. JUNI 2025

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Sautierte Kammuschel (FAO61)
mit Kefen und Orangen-Chutney
oder
Rüeblsaft

Rindgeschnetzeltes Stroganov (ARG/2)
mit Sauerrahm,
Spätzle und buntes Ofengemüse
oder
Glasierte Kalbshaxe mit Malzbier
und Speckstreifen,
Polenta und grüne Bohnen
oder
Überbackene Äplermagronen
mit Apfelmus und knusprigen Zwiebeln

Crème-Schnitte

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Rhabarbersaft

Medaillon vom Saku Thunfisch (FAO71)
auf Limettensauce,
gemischter Reis und Pfälzer-Karotten
oder
Ravioli gefüllt mit Saisonpilzen,
Bärlauch und Parmesansauce
oder
Würfel von schottischem Rauchlachs (FAO27)
auf Gurkensalat mit roten Zwiebeln,
Baguette

Mangokompott mit Kardamom

FREITAG
13. JUNI 2025

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze
oder
Sautierte Riesenkrevette (VN)
mit Ananas und Popcorn
oder
Saft von Stromberger Pflaume

Sautierte "Brüggli Forelle" (FAO05) mit
Tomaten-Vinaigrette,
Neue Kartoffeln und Spargelgemüse
oder
Gebratenes Schweinssteak mit
Bärlauch-Jus,
Herzogin-Kartoffeln und buntes Gemüse
oder
Gebratene Kartoffelravioli
mit Spinat-Ricotta-Füllung und Trüffelsauce

Haselnuss-Glacé

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

Huftsteak vom Rind (URU/2)
mit Sojasauce und Galgant,
Korianderreis und Pak Choi
oder
Ofenkartoffel gefüllt mit Seitan-Bolognese,
Sauerrahm und Coleslaw-Salat
oder
Auserlesener Käseteller mit Feigen
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

Buttermilch-Zitronen-Muffins

SAMSTAG
14. JUNI 2025

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel
oder
Zweierlei vom irischen Lachs
auf Eiweiss-Baguette
oder
Holundersaft

Gebratener Kabeljau im Ei (FAO27)
mit Zitronensauce,
Kartoffeln und Spargel-Bohnen-Gemüse
oder
Sautiertes Lammrückenfilet (AUS/2)
mit Estragon-Jus,
mediterranes Kartoffelgemüse
oder
Quiche mit Frischkäse, Frühlingslauch und
Spargeln

Schokoladen-Cous-Cous mit Mangosalat

ABENDMENU

Fenchelsuppe mit Safran
oder
Eisbergsalat mit Rucolaspitzen
oder
Saft von Datterino Tomaten

Sautiertes Kalbshacksteak mit Salbeisauce,
Kartoffelstock und feine grüne Bohnen
oder
Dim Sum von Edamame mit bunten Karotten
und Zitronengras-Sauce
oder
Lyoner-Wurstsalat mit Zwiebeln,
Essiggurken und Schnittlauch,
Grahambrot

Cappuccino-Schnitte

SONNTAG
15. JUNI 2025

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Geräucherte Brust von der Barbarie Ente (FRA)
mit Birne und Kresse
oder
Randensaft

Glasierter Kalbsrücken
mit Kerbel-Balsamico-Jus,
Gemüsenudeln
oder
Lasagne al forno
mit Rindfleisch,
Tomaten und Parmesan
oder
Pochiertes Landei auf Rahmspinat,
Kartoffelpüree und Trüffelsauce

Royalschnitte

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

Sautierte Brust von der Maispoularde
mit weisser Tomatensauce,
Schupfnudeln und bunte Karotten
oder
Blätterteigschnecken gefüllt mit
Tomaten und Kräuterseitlingen
oder
Tranchen vom Parmaschinken (ITA)
mit Rucola, Sbrinz und Limettenöl,
Olivenbrot

Joghurtmousse mit Brombeeren

MENU

9. BIS 15. JUNI 2025

