



## MONTAG

5. JANUAR 2026

### 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 Pilzen  
mit Schnittlauch,  
Fusilli und Marktgemüse  
oder  
Pikantes Kartoffelcurry mit Bio Tofu und Raita

\*\*\*\*\*

Nougat-Mousse mit Zwetschgenkompott

### 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 Kräuterseitlingen, Wurzelgemüse  
und Petersiliensauce  
oder  
Tatar von geräuchertem Forellenfilet (FAO05)  
mit Apfel, Sellerie und Meerrettich,  
Oliven-Baguette

\*\*\*\*\*

Mango Lassi

## DIENSTAG

6. JANUAR 2026

### MITTAGSMENU

**Süsskartoffelsuppe**  
oder  
Glasnudelsalat mit vegetarischen Samosa  
und Tamarinden-Dressing  
oder  
Ananassaft

\*\*\*\*\*

**Sautiertes Filet vom Rotbarsch (FAO27)  
mit schwarzem Reis, feinen Kefen  
und leichter Currysauce**  
oder  
Glasierter Kalbsschulterspitz  
mit Kräuter-Jus,  
Kartoffeln und Bohnen  
oder  
Safran-Pilav mit Auberginen-Aprikosen-Ragout  
und Granatapfel-Joghurt

\*\*\*\*\*

Opera Schnitte

### ABENDMENU

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

\*\*\*\*\*

**Sautiertes Kalbsschnitzel mit Thymian Jus,  
feinen Nudeln und glasierten Karotten**  
oder  
Gefüllte Zucchini mit Gemüse, Cashewkernen  
und rezentem Appenzeller gratiniert  
oder  
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten,  
Gurke, Schafskäse und Oliven,  
Ciabatta

\*\*\*\*\*

Cheesecake im Glas mit Heidelbeeren

## MITTWOCH

7. JANUAR 2026

### MITTAGSMENU

**Karottenschaumsuppe**  
oder  
Poulet-Satay-Spiess mit pikantem Papaya-Salat  
und Erdnuss-Sauce  
oder  
Vita-7-Fruchtsaft

\*\*\*\*\*

**Sautiertes Filet vom Bachsaibling (FAO05)  
mit Safransauce,  
Couscous und Tomaten-Fenchelragout**  
oder  
Ravioli mit Rindsschmorbraten,  
Wurzelgemüse und Selleriepüree  
oder  
Gemüsecurry mit Ingwer, Kichererbsen,  
Thai-Basilikum und Basmatireis

\*\*\*\*\*

Flan mit Ananas und Himbeersauce

### 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,  
Grana Padano  
oder  
Kaltes Roastbeef mit Essiggemüse  
und Remouladensauce,  
Sonnenblumenkernbrot

\*\*\*\*\*

Orangenkompott mit Gewürzen

#### 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  
8. JANUAR 2026

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie  
oder  
Sautierte Kammuschel (FAO61)  
mit Passionsfrucht-Gazpacho  
oder  
Rüeblsaft

\*\*\*\*\*

Rehgeschnetzeltes (AUT) mit Wacholdersauce,  
Schupfnudeln mit Mohn,  
Rotkraut und Preiselbeeren  
oder  
Glasierte Kalbshaxe mit Malzbier  
und Speckstreifen,  
Serviettenknödel und grüne Bohnen  
oder  
Überbackene Äplermagronen  
mit Apfelmus und knusprigen Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Maronikuchen

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen  
oder  
Kopfsalat mit Kernen  
oder  
Williams Christ Birnensaft

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Leichte Ingwer-Zitronengras-Crème

FREITAG  
9. JANUAR 2026

MITTAGSMENU

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

\*\*\*\*\*

Grillierte "Brüggli Forelle" (FAO05) mit  
Tomaten-Vinaigrette,  
Kartoffeln und Wurzelspinat  
oder  
Gebratenes Schweinssteak mit  
Kerbel-Jus,  
Herzogin-Kartoffeln und buntes Gemüse  
oder  
Gebratene Kartoffelravioli  
mit Spinat-Ricotta-Füllung und Trüffelsauce

\*\*\*\*\*

Giolitto Sorbetto "Mango"

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe  
oder  
Lollosalat mit Bierrettich  
oder  
Praelbeersaft

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Champagner-Mousse mit Papaya

SAMSTAG  
10. JANUAR 2026

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel  
oder  
Zweierlei vom irischen Lachs (FAO27)  
auf Eiweiss-Baguette  
oder  
Holundersaft

\*\*\*\*\*

Glasierter Kalbsrücken  
mit Kräuter-Balsamico-Jus,  
Gemüsenudeln  
oder  
Gebratenes Lammrückenfilet (AUS/2)  
mit Estragon-Jus,  
mediterranes Kartoffelgemüse  
oder  
Pikante Kürbisquiche  
mit Frischkäse

\*\*\*\*\*

Schokoladen-Milch-Schnitte

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 Miso-Sauce  
oder  
Lyoner-Wurstsalat mit Zwiebeln,  
Essiggurken und Schnittlauch,  
Grahambrot

\*\*\*\*\*

Limonen-Joghurtcrème mit Madelaine

SONNTAG  
11. JANUAR 2026

MITTAGSMENU

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

\*\*\*\*\*

Gebratener Kabeljau im Ei (FAO27)  
mit Zitronensauce,  
Kartoffeln und Broccoli  
oder  
Lasagne al forno  
mit Rindfleisch,  
Tomaten und Grana Padano  
oder  
Pochiertes Landei auf Rahmspinat,  
Kartoffelpüree und Trüffelsauce

\*\*\*\*\*

Vanilleflan mit Kalamansi-Sauce

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe  
oder  
Gemischte Blattsalate  
oder  
Heidelbeersaft

\*\*\*\*\*

Gebratene Brust von der Maispoularde  
mit Kerbelrahmsauce,  
Spätzle und Gartenerbsen  
oder  
Blätterteigschnecken gefüllt mit  
Tomaten und Kräuterseitlingen  
oder  
Tranchen vom Parmaschinken (ITA)  
mit Rucola, Sbrinz und Limettenöl,  
Olivenbrot

\*\*\*\*\*

Schwarzwäldertorte

MENU

5. BIS 11. JANUAR 2026

