



**MONTAG**  
26. 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  
Geräuchertes Saiblingsfilet (FAO05) mit kleinem Salat, Meerrettichsahne und Zitrone, Baguette

\*\*\*\*\*

Mango Lassi

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

**WILLKOMMEN IN DER WELT DER GASTFREUNDSCHAFT UND DER FEINEN KULINARIK. AUF DEN FOLGENDEN SEITEN ENTFÜHREN WIR SIE IN GENUSSWELTEN, DIE IHREM HIRSLANDEN-AUFENTHALT 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 Menüs 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.

**DIENSTAG**  
27. 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 Gemüsejulienné

oder  
Nüsslisalat mit gehacktem Ei  
oder  
Saft von Sauerkirschen

\*\*\*\*\*

**Sautiertes Kalbsschnitzel mit Thymian Jus, feinen Nudeln und glasierten Karotten**

oder  
Gefüllte Zucchetti mit Gemüse, Cashewkernen und rezentem Appenzeller gratiniert  
oder  
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurke, Schafskäse und Oliven, Ciabatta

\*\*\*\*\*

Cheesecake im Glas mit Heidelbeeren

**MITTWOCH**  
28. 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

### 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**  
29. JANUAR 2026

## MITTAGSMENU

**Schaumsuppe von Knollensellerie**  
oder  
Sautierte Kammmuschel (FAO61)  
mit Kefen und Orangen-Chutney  
oder  
Rüeblischaft

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Maronikuchen

**FREITAG**  
30. JANUAR 2026

## MITTAGSMENU

**Erbenschaumsuppe 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"

**SAMSTAG**  
31. JANUAR 2026

## MITTAGSMENU

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

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Schokoladen-Milch-Schnitte

**SONNTAG**  
1. FEBRUAR 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

**HIRSLANDEN**

# MENU

26. JANUAR BIS 1. FEBRUAR 2026



## 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

## 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

\*\*\*\*

Champagner-Mousse mit Papaya

## 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, Grahambröt

\*\*\*\*

Limonen-Joghurcrème mit Madelaine

## 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