



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.

MONTAG
16. FEBRUAR 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

DIENSTAG
17. FEBRUAR 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-Aprikozen-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
18. FEBRUAR 2026

MITTAGSMENU

Karottensaumsuppe

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 nichthormonalen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

ITA: Italien

FRA: Frankreich

ARG: Argentinien

AUS: Australien

NZL: Neuseeland

BRD: Deutschland

USA: Amerika

ESP: Spanien

AUT: Österreich

CAN: Kanada

POL: Polen

URU: Uruguay

HUN: Ungarn

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
19. FEBRUAR 2026

MITTAGSMENU

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

**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
20. FEBRUAR 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
21. FEBRUAR 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
22. 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

16. BIS 22. 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

**Sautéiertes 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-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