



WILLKOMMEN IN DER WELT DER GASTFREUND-SCHAFT 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 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 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-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 18. FEBRUAR 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
Nordwestatlantik
Nordostatlantik
Mittlerer Westatlantik
Mittlerer Ostatlantik
Mittelmeer
Schwarzes Meer
Südwestatlantik
Südostatlantik
Antarktischer Atlantik
Westlicher Indischer Ozean
Östlicher Indischer Ozean
Antarktischer Indischer Ozean
Nordwestpazifik
Nordostpazifik
Westlicher Pazifischer Ozean
Östlicher Pazifischer Ozean
Südwestpazifik
Südostpazifik
Antarktischer Pazifik
Europa Süsswasser
Vietnam

FAO 18
FAO 21
FAO 27
FAO 31
FAO 34
FAO 37
FAO 37
FAO 41
FAO 47
FAO 48
FAO 51
FAO 57
FAO 58
FAO 61
FAO 67
FAO 71
FAO 77
FAO 81
FAO 87
FAO 88
FAO 05
VN

BESUCHER
Für die Besucher von zusatzversicherten Patienten gelten bei den Wochenmenus 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 Kammuschel (FAO61)
mit Kefen und Orangen-Chutney
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
20. FEBRUAR 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
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

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,
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
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

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

16. BIS 22. FEBRUAR 2026

