



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. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Spargelcrèmesuppe
oder
Mousse von Avocado mit
Birne und Blauschimmelkäse
oder
Gemüse-Cocktail

Sautierte Riesenkrevetten (VN) mit Basilikum und Zitronengras-Sauce, Duftreis und asiatisches Gemüse
oder
Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken,
Carnaroli-Risotto und glasierte Karotten
oder
Panierte Kohlrabi mit Kartoffel-Pilz-Gratin und grüner Lauchsauce

Brownie mit Walnüssen

ABENDMENU

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

Gebratenes Kalbsschnitzel mit Gartenkräuter-Jus, sautierte Kartoffelwürfel mit Feldspinat
oder
Gebratene Reismudeln mit Bio-Tofu, Erdnüssen und Koriander
oder
Irischer Rauchlachs (FAO27) mit kleinem Salatbouquet und Senf-Dill-Sauce, Baguette und Butter

Baba exotic

DIENSTAG 17. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Süsskartoffelsuppe
oder
Knuspriger Pouletflügel mit mariniertem Weisskohl
oder
Ananassaft

Hirschrückenfilet (NZL) mit Balsamico-Cranberry-Sauce, Spinatspätzle und zweierlei Karottengemüse
oder
Penne mit Kalbfleischragout, Stängelkohl und getrockneten Tomaten, Pecorinospäne
oder
Buntes Linsencurry mit Kokosnuss, Kochbanane und Parfümreis

Zwetschgenstreuselkuchen mit Orangen

ABENDMENU

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

Sautiertes Medaillon vom Zander (FAO05) mit Rotweinbutter-Sauce, Basmatireis und Zucchettigemüse
oder
Sautierte Kartoffelgnocchi mit Rucola, Pilzen und weisser Portwein-Schalottensauce
oder
Bresaola (ITA) mit Rucola, Sbrinzrollen, Melone, Melisse und Limettenöl, Tomatenbrötli

Gebrannte Crème

MITTWOCH 18. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Karottenschaumsuppe
oder
Siedfleischsalat mit Peperoni, roten Zwiebeln und Kürbiskernöl
oder
Vita-7-Fruchtsaft

Zackenbarsch (FAO71) auf provenzalischem Gemüse, Dampfkartoffeln und Strauchtomaten
oder
Wiener Backendl mit Zitronenstern und Preiselbeeren,
Erbsenreis
oder
Orecchiette mit pikanter Gersten-Bolognese, Lauch und Reibkäse

Mousse von Valrhona-Schokolade

ABENDMENU

Suppe von Rispentomaten mit Basilikum
oder
Friséesalat mit Brunnenkresse
oder
Granatapfelsaft

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Merlotsauce, leichte Bratkartoffeln und Wurzelgemüse

oder
Cordon bleu von Auberginen mit Basilikum auf Ratatouillegemüse
oder
Maki Roll mit Lachs (FAO27) und Avocado auf Wakame-Gurken-Salat

Zitronen-Muffins mit Mandeln

INFORMATIONEN

ALLERGIE

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
19. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Karamellisierter Ziegenkäse mit
Thymian-Honig und Feigen-Chutney
oder
Rüeblsaft

Rindfleischvogel mit Rotweinsauce,
Kartoffelpüree mit Kräutern
und Bohnengemüse
oder
Tom Kha Gai mit Huhn, Pilzen
und Thai-Basilikum,
Jasminreis
oder
Spaghettini mit Tomatenrahmsauce,
Grana Padano, Petersilie und Erbsen

”Fior di latte”-Crème mit Passionsfrucht

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Williams Christ Birnensaft

Medaillon vom Lachs (FAO27)
mit Kerbelsauce,
Tagliatelle und Pfälzer Karotten
oder
Überbackene Kartoffelrösti
mit Gartengemüse und Alpkäse
oder
Glasnudelsalat mit Süsswassergarnelen (VN)
und Limonen-Chili-Dressing,
Eiweissbaguette

Sacherschnitte

FREITAG
20. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze
oder
Salat von jungem Gemüse mit gebratener
Perlhuhnbrust (FRA) und grüner Sauce
oder
Saft von Stromberger Pflaume

Sautiertes Forellenfilet (FAO05)
mit Dillsauce,
Pilav-Reis und Kefengemüse
oder
Gebackener Fleischkäse
mit Pommerly-Senf-Sauce,
Stampfkartoffeln und Rahmspinat
oder
Cannelloni mit Ricotta und Spinat
Saporini Tomaten und Olivenöl-Sauce

”Kir Royal” mit Cassis

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte (URU/2)
mit Tomaten und Basilikum,
Kartoffelgnocchi und Zucchini
oder
Topinambur-Cashew-Risotto
mit Zitronen-Tofu
oder
Auserlesener Käseteller mit Trauben
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

Buttermilch-Flan mit Mandarinen

SAMSTAG
21. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel
oder
Gebackene Riesenkrevette (VN) mit
Kokosnuss und Papaya-Salsa
oder
Holundersaft

Gebratene Truthahnbrust
mit Petersiliensauce,
feine Nudeln und Karottengemüse
oder
Sautierte Rindshackbällchen auf
provenzalischem Gemüseragout,
Butterreis
oder
Käsewähe mit Zwiebelconfit

Mangoschaum mit Kardamomgelee

ABENDMENU

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

Gedämpftes Goldbrassenfilet (FAO37)
mit Ingwer,
Parfümreis und Blattspinat
oder
Gebackene Frühlingsrolle mit Gemüsestreifen,
Basmatireis und Sweet-Chili-Sauce
oder
Beefsteak Tatar
mit Schalotten und Kapern,
Baguette und Butter

Panna cotta mit Feigen

SONNTAG
22. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Gebratenes Rotbarbenfilet (FAO27)
auf Sellerie-Vanille-Püree
oder
Randensaft

Poelierte Kalbsunterspälte mit
Estragon-Jus, Rollgersten-Risotto und
feine grüne Bohnen
oder
Grünes Lammcurry (AUS/2)
mit Aubergine und Peperoni,
Korianderreis
oder
”Chili sin carne” mit Pilzen, Paprika und Mais,
Baguette

Giolito-Glacé ”Nocciola”

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

Sautiertes Kalbsschnitzel
mit Thymiansauce,
leichte Bratkartoffeln und Broccoli
oder
Ravioli mit Provolone und Tomaten
auf buntem Peperoni-Ragout
oder
Rucolasalat mit Feigen, Sbrinz
und Parmaschinken (ITA),
Ciabatta

Griesspudding mit Portwein-Früchten

MENU

16. BIS 22. MÄRZ 2026

