



MONTAG 23. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Suppe von Rispentomaten mit Basilikum
oder
Tempura vom Blumenkohl mit Randen-Hummus
und jungen Salatherzen
oder
Gemüse-Cocktail

**Gedämpfte Maispouardenbrust
auf Bouillongemüse und Salsa verde,
Neue Kartoffeln**
oder
Geschnetzeltes vom Kalb
mit Dijon-Senf-Rahmsauce und Lauchzwiebeln,
Kartoffel-Mascarpone-Püree und Karotten
oder
Hausgemachte Käsespätzle mit Alpkäse,
Röstzwiebeln und Kopfsalat

Kaffee-Flan

ABENDMENU

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

**Siedfleisch vom Schweizer Rind
mit pikantem Apfeldip,
Dampfkartoffeln und Rahmspinat**
oder
Panierte Aubergine mit Petersilie und Parmesan
auf cremigem Kohlrabigemüse
oder
Salat von Ramata-Tomaten und Büffelmozzarella
mit Basilikum-Pesto,
Ciabatta

Schweden-Schnitte

DIENSTAG 24. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Süsskartoffelsuppe
oder
Roastbeefröllchen mit Avocado und
getrockneten Tomaten
oder
Ananassaft

**Pochiertes Goldbrassenfilet (FAO37)
mit Zitronensauce,
Pilav-Reis und Zucchini-Gemüse**
oder
Saltimbocca vom Kalb
mit Portwein-Jus,
feine Nudeln und Ratatouillegemüse
oder
Dim Sum mit rotem Curry, Hoisin Sauce
und asiatischem Gemüse

Karotten-Pekannuss-Kuchen

ABENDMENU

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

**Gedämpftes Lachsfilet (FAO27) mit
Safranfäden und Weisswein-Sauce,
Salzkartoffeln und feine Kefen**
oder
Gemüsestrudel mit Pilzen, Soja
und Kräuterdip
oder
Hausgemachtes Birchermüesli
mit Joghurt und Beeren,
Vollkornbrötchen

Heidelbeerquark

MITTWOCH 25. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Karottenschaumsuppe
oder
Taschenkrebs-Burrito (FAO61)
mit Mango-Salsa
oder
Vita-7-Fruchtsaft

**Medaillon vom Papageifisch (FAO71)
mit Spinatgnocchi und Ingwer,
Püree vom Muskatkürbis**
oder
Wiener Backendl mit Zitronenstern
und Preiselbeeren,
Petersilienkartoffeln
oder
Indisches Kartoffelcurry mit Kokosnuss,
Ingwer und Koriander, Parfümreis

Parfait von Baumüssen mit Birnenkompott

ABENDMENU

Spargelcrèmesuppe
oder
Friseesalat mit Brunnenkresse
oder
Granatapfelsaft

**Poelierte Kalbsunterspälte
mit Rotweinjus, Griessgaletten
und geschmortem Karottengemüse**
oder
Penne "Puttanesca" mit Tomaten,
Oliven und Glattpetersilie
oder
Lyoner-Wurstsalat mit Zwiebeln,
Essiggurken und Ei,
Baguette

Mandarinencreme mit Pistaziensauce

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.

**WILLKOMMEN IN DER WELT DER GASTFREUND-
SCHAFT UND DER FEINEN KULINARIK. AUF DEN
FOLGENDEN SEITEN ENTFÜHREN WIR SIE IN GE-
NUSSWELTEN, DIE IHREM HIRSLANDEN-AUFENT-
HALT GLANZLICHTER AUFSETZEN.**

Unsere abwechslungsreiche Menükarte 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.

PART OF THE MEDICLINIC GROUP



DONNERSTAG
26. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Gebratener Krevettenburger mit Koriander
und Thai-Papaya-Salat
oder
Rüebliisft

**Rindshuftwürfel (ARG/2)
mit Gartenerbsen und Mungbohnen,
Duftreis mit Zitronengras**
oder
Schweinsbratwurst
mit knusprigen Zwiebeln,
Kartoffelrösti und Bohnengemüse
oder
Reispfanne mit Erdnüssen,
Thai-Basilikum und Soja

Schnitte von dreierlei Schokolade

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Williams Christ Birnensaft

**Gebratenes Zanderfilet (FAO05)
mit Estragon-Senfkorng-Sauce,
Neue Kartoffeln und Blattspinat**
oder
Pizza mit Artischocken, Oliven,
Rucola und Mascarpone
oder
Gebackener Fetakäse mit Rosmarin
auf mediterranem Gemüse,
Grahambrot

Joghurtmousse mit Himbeeren

FREITAG
27. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze
oder
Sautierte Wachtelbrust (FRA) auf
Salat von grünen Bohnen
oder
Saft von Stromberger Pflaume

**Poeliertes Schweinssteak
mit Tomaten-Vinaigrette,
feine Nudeln und Wurzelgemüse**
oder
Paella mit Riesenkrevette (VN),
Poulet und gegrillten Zucchetti

oder
Gefüllte Ravioli mit Tomaten, Basilikum,
Oliven und Mascarpone

Apfel-Zimt-Muffins

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

**Geschmorter Rindsschulterspitz
mit Rotweinsauce,
Fusilli und feines Gemüse**
oder
Parmesangnocchi mit jungem Spinat,
Pilzen und weisser Balsamico-Sauce
oder
Auserlesener Käseteller mit Feigen
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

Flan Karamell im Glas

SAMSTAG
28. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel
oder
Ricotta mit Honig, Rosmarin und pikantem
Tomaten-Chili-Chutney
oder
Holundersaft

**Sautiertes Lammhüftli (AUS/2)
mit Bohnenkraut-Jus,
Kartoffeln und grüne Bohnen**
oder
Spaghetti Bolognese
mit Grana Padano

oder
Quiche mit Karotten und Broccoli,
Kräuterdip

Zimt-Crème mit Sauerkirschen

ABENDMENU

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

**Sautiertes Forellenfilet (FAO05) mit Dill,
Rollgersten-Risotto und Romanesco**
oder
Marinierte Weizennudeln mit
Zitronengras-Kokosnuss-Fond und Gemüse
oder
Tiroler Alpen-Karree-Schinken (AUT)
mit Bergkäse und Essiggemüse,
Roggenmalzbaguette

Zitronen-Mohnkuchen

SONNTAG
29. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Grilliertes Gemüse mit Rucolamarinade
und rosa gebratenem Lammfilet (AUS/2)
oder
Randensaft

**Gedämpfte Maispouardenbrust
mit Petersilie,
Basmatireis und buntes Gemüse**
oder
Gebratener Beefburger mit pikantem
Peperoni-Relish,
Hauskartoffeln und geschmorter Lauch
oder
Veganes Chili mit Beluga-Linsen,
Avocado und Korianderreis

Giolito-Glacé "Yogurt e frutti di bosco"

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

**Sautierte Würfel von der Kalbsleber
mit Salbei-Jus,
Kartoffelstock und gedämpfte Tomate**
oder
Gefüllte Pfannkuchen mit Zucchetti auf
Wurzelspinat und Mimolette-Käse
oder
Gebackene Zanderknusperli (FAO05)
mit Kartoffel-Radieschen-Salat und
Remouladensauce

Apfelwähe mit Streusel und Sanddorn

HIRSLANDEN

MENU

23. BIS 29. MÄRZ 2026

