



MONTAG 20. APRIL 2026

MITTAGSMENU

Spargelcrèmesuppe
oder
Crostini mit Avocado, Burrata
und Eismeerkrevetten (FAO 87)
oder
Gemüse-Cocktail

**Sautierte Perlhuhnbrust (FRA)
mit Tomatenwürfeln und Estragon-Jus,
Jasminreis und Broccoliröschen**
oder
Glasiertes Kalbssteak auf cremigen Morcheln
mit Schnittlauch,
Fusilli und Frühlingsgemüse
oder
Pikantes Kartoffelcurry
mit Bio-Tofu und Raita

Ananaskompott mit Vanille und Basilikum

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 zweierlei Spargelgemüse
und Bärlauch-Rahmsauce
oder
Vithello tonnato mit Limetten,
Kapernäpfeln und Glattpetersilie,
Ciabatta

Crème brûlée mit Pistazien

DIENSTAG 21. APRIL 2026

MITTAGSMENU

Süsskartoffelsuppe
oder
Glasnudelsalat mit vegetarischen Samosa
und Koriander-Chili-Vinaigrette
oder
Ananassaft

**Sautiertes Filet vom Rotbarsch (FAO27)
mit schwarzem Reis, feinen Kefen
und leichter Currysauce**
oder
Glasierter Kalbsschulterstipz
mit Kräuter Jus,
Kartoffeln und Broccoli mit Mandeln
oder
Orientalisches Auberginen-Aprikosen-Ragout
mit Safran-Pilav und Granatapfel-Dip

Joghurt-Pannacotta mit Rhabarber

ABENDMENU

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

**Sautierte Kalbsschnitzel mit Thymian-Jus
Feine Nudeln und glasierte Karotten**

oder
Gefüllte Zucchini mit Gemüse, Cashewkernen
und rezentem Appenzeller gratiniert
oder
Geräuchertes Bachsaiblingsfilet mit Wildkräutern
und Apfel-Sellerie-Salat,
Baguette

Kaffee-Biscuitroulade

MITTWOCH 22. APRIL 2026

MITTAGSMENU

Karottenschaumsuppe
oder
Poulet Satay-Spiess
mit pikantem Papaya-Salat
oder
Vita-7-Fruchtsaft

**Sautiertes Filet vom Wolfsbarsch (FAO 27)
mit Safransauce,
Couscous und Tomaten-Fenchelragout**
oder
Ravioli mit Rindsschmorbraten
Wurzelgemüse und Selleriepüree

oder
Gemüsecurry mit Ingwer, Kichererbsen,
Thai-Basilikum und Basmatireis

Sauerrahmschnitte mit marinierten Früchten

ABENDMENU

Suppe von Rispen Tomaten 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

Luftiges Quarkmousse mit Erdbeeren

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 GENUSSWELTEN, DIE IHREM HIRSLANDEN-AUFENTHALT 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
23. APRIL 2026

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Grillierte Kammuschel (FAO61)
mit Fenchel-Ananas-Salat
oder
Rüebliisajt

**Rindsgeschnetzeltes Stroganov (ARG/2)
mit Sauerrahm,
Spätzle und buntes Ofengemüse**
oder
Glasierte Kalbshaxe mit Malzbier
und Speckstreifen,
Polenta und grüne Bohnen
oder
Überbackene Äplermagronen
mit Apfelmus und knusprigen Zwiebeln

Crème von Milchschokolade mit Aprikosen

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Rhabarbersajt

**Medaillon vom Saku Thunfisch (FAO71)
auf Limettensauce,
gemischter Reis und Pfälzer-Karotten**
oder
Ravioli gefüllt mit Saisonpilzen,
Bärlauch und Parmesansauce
oder
Würfel von schottischem Rauchlachs (FAO27)
auf Gurkensalat mit roten Zwiebeln,
Baguette

Mangokompott mit Kardamom

FREITAG
24. APRIL 2026

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze
oder
Sautierte Riesenkrevette (VN)
mit Kefensalat und Orangen-Chutney
oder
Sajt von Stromberger Pflaume

**Sautierte "Brüggli Forelle" (FAO05) mit
Tomaten-Vinaigrette,
Neue Kartoffeln und Spargelgemüse**
oder
Gebratenes Schweinssteak mit
Bärlauch-Jus,
Herzogin-Kartoffeln und buntes Gemüse
oder
Gebratene Kartoffelravioli
mit Spinat-Ricotta-Füllung und Trüffelsauce

Giolitto Glacé "Cocco"

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersajt

**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

Buttermilch-Zitronen-Muffins

SAMSTAG
25. APRIL 2026

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel
oder
Zweierlei vom irischen Lachs
auf Eiweiss-Baguette
oder
Holundersajt

**Glasierter Kalbsrücken
mit Kerbel-Balsamico-Jus,
Gemüsenukeln**
oder
Sautiertes Lammrückenfilet (AUS/2)
mit Estragon-Jus,
mediterranes Kartoffelgemüse
oder
Quiche mit Frischkäse, Frühlingslauch und
Spargeln

Schokoladen-Cous-Cous mit exotischen
Früchten

ABENDMENU

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

**Sautiertes Kalbshacksteak mit Salbeisauce,
Kartoffelstock und feine grüne Bohnen**
oder
Dim Sum von Edamame mit bunten Karotten
und Kurkuma-Sauce
oder
Lyoner-Wurstsalat mit Zwiebeln,
Essiggurken und Schnittlauch,
Grahambrot

Tartelette von Birnen

SONNTAG
26. APRIL 2026

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Geräucherte Brust von der Barbarie Ente (FRA)
mit Rhabarber und Kresse
oder
Randensajt

**Gebratener Kabeljau im Ei (FAO27)
mit Zitronensauce,
Kartoffeln und Spargel-Bohnen-Gemüse**
oder
Lasagne al forno
mit Rindfleisch, Tomaten
und Grana Padano
oder
Pochiertes Landei auf Rahmspinat,
Kartoffelpüree und Trüffelsauce

Royalschnitte

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersajt

**Sautierte Brust von der Maispoularde
mit weisser Tomatensauce,
Schupfnudeln und bunte Karotten**
oder
Blättereigschnecken gefüllt mit
Frischkäse und Kräuterseitlingen
oder
Tranchen vom Parmaschinken (ITA)
mit Rucola, Sbrinz und Limettenöl,
Olivenbrot

Joghurtmousse mit Brombeeren

HIRSLANDEN

MENU

20. BIS 26. APRIL 2026

