



MONTAG 11. MAI 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 12. MAI 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 Kalbsschulterstip
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 13. MAI 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



MENU

11. BIS 17. MAI 2026

**SONNTAG**
17. MAI 2026**MITTAGSMENU****Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse**
oder
Geräucherte Brust von der Barbarie Ente (FRA)
mit Rhabarber und Kresse
oder
Randensaft

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

SAMSTAG
16. MAI 2026**MITTAGSMENU****Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel**
oder
Zweierlei vom irischen Lachs
auf Eiweiss-Baguette
oder
Holundersaft

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

Schokoladen-Cous-Cous mit exotischen
Früchten**FREITAG**
15. MAI 2026**MITTAGSMENU****Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze**
oder
Sautierte Riesenkrevette (VN)
mit Kefensalat und Orangen-Chutney
oder
Saft 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"

DONNERSTAG
14. MAI 2026**MITTAGSMENU****Schaumsuppe von Knollensellerie**
oder
Grillierte Kammuschel (FAO61)
mit Fenchel-Ananas-Salat
oder
Rüeblijaft

Rindgeschnetzeltes 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
Rhabarbersaft

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

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 Kurkuma-Sauce
oder
Lyoner-Wurstsalat mit Zwiebeln,
Essiggurken und Schnittlauch,
Grahambrot

Tartelette von Birnen

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

Buttermilch-Zitronen-Muffins