



MONTAG 8. JUNI 2026

MITTAGSMENU

Spargelcrèmesuppe
oder
Mousse von Avocados mit Birne
und Blauschimmel-Käse
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
Kichererbsen-Bällchen
auf Rahmkohlrabi und Bärlauch-Pesto

Erdbeer-Orangen-Kompott mit Pfefferminze

ABENDMENU

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

**Sautierte Kalbsschnitzel
mit Gartenkräuter-Jus,
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

Mousse von Valrhona-Schokolade

DIENSTAG 9. JUNI 2026

MITTAGSMENU

Süsskartoffelsuppe
oder
Hühnerbrust in Gewürzpanade
mit Tomaten-Gurken-Relish
oder
Ananassaft

**Rehrückenfilet (AUT) mit
Balsamico-Cranberry-Sauce,
Spinatspätzle und zweierlei Karottengemüse**
oder
Maccheronchini mit Kalbfleischragout,
Spargeln und getrockneten Tomaten,
Pecorinospäne
oder
Buntes Linsencurry mit Kokosnuss,
Kochbanane und Parfümreis

Joghurtcrème mit Himbeeren

ABENDMENU

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

**Gebratenes Medaillon vom Zander (FAO05)
mit Rotweibutter-Sauce,
Basmatireis und Zucchettigemüse**
oder
Sautierte Kartoffelgnocchi mit grünen
Spargeln und Ragout von Saisonpilzen
oder
Bresaola (ITA) mit Rucola, Sbrinzrollen,
Melone, Melisse und Limettenöl,
Tomatenbrötli

Gefüllte Windbeutel mit Vanille-Chantilly

MITTWOCH 10. JUNI 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 Backhendl mit Zitronenstern
und Preiselbeeren,
Erbsenreis
oder
Orecchiette mit pikanter Gersten-Bolognese,
Peperoni, Lauch und Reibkäse

Mango-Crème

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

Rhabarberwähe mit Butterstreusel

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

8. BIS 14. JUNI 2026



DONNERSTAG

11. JUNI 2026

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Karamellisierter Ziegenkäse mit
Honig und Erdbeer-Rhabarber-Chutney
oder
RüebliSaft

**Rindfleischvogel mit Rotweinsauce,
Kartoffelpüree mit Kräutern und
Bohngemüse**
oder
Poelierte Maispoularde mit Zitronengras,
Pilzen und Thai Basilikum,
Jasminreis
oder
Spaghettini mit Tomatenrahmsauce,
Grana Padano, Petersilie und Erbsen

Tarte mit Zitrone

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Rhabarbersaft

**Medaillon vom Lachs (FAO27) mit Kerbelsauce,
Karotten-Spargelgemüse und Tagliatelle**

oder
Überbackene Kartoffelrösti
mit Gartengemüse und Alpkäse
oder
Eisbergsalat mit Caesar-Dressing,
Garnelen, konfierten Tomaten und Croutons
Eiweissbaguette

Flan Caramel im Glas

FREITAG

12. JUNI 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 Pommery-Senf-Sauce,
Stampfkartoffeln und Rahmspinat
oder
Cannelloni mit Ricotta und Spinat
Saporini Tomaten und Olivenöl-Sauce

Marmor-Cake

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

**Am Stück gebratenes Rindsentrecôte (URU/2)
mit Basilikum,
Kartoffelgnocchi und Zucchini**

oder
Spargel-Cashew-Risotto
mit Zitronen-Tofu
oder
Auserlesener Käseteller mit Feigen
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

Mascarponecrème mit Beerenragout

SAMSTAG

13. JUNI 2026

MITTAGSMENU

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

**Gebratene Truthahnbrust
mit Petersiliensauce,
feine Nudeln und Karottengemüse**
oder
Sautierte Rindshackbällchen auf
provenzalischem Gemüseragout,
Butterreis
oder
Quiche von Süsskartoffeln, Broccoli, Feta
und Petersilie mit Granatapfel-Dip

Aprikosenmuffin mit Mandeln

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

Stracciatella-Mousse mit Erdbeeren

SONNTAG

14. JUNI 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

Giolitto Glacé "Pistacchio"

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

**Sautiertes Kalbsschnitzel
mit Thymiansauce,
leichte Bratkartoffeln und Broccoliröschen**

oder
Ravioli mit Provolone und Tomaten
auf buntem Peperoni-Ragout
oder
Salat von Wassermelone und Feta-Käse mit
Rucola und Parmaschinken (ITA),
Ciabatta

Mandel-Latte-cotto mit Kirschen