



## MONTAG 6. JULI 2026

### MITTAGSMENU

**Spargelcrèmesuppe**  
oder  
Griechischer Bauernsalat mit Tomate,  
Gurke, Schafskäse und Oliven  
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, Röst-  
zwiebeln und Kopfsalat

\*\*\*\*

Birnenkompott mit Limette

### ABENDMENU

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

\*\*\*\*

**Siedfleisch vom Schweizer Rind  
mit pikantem Apfeldip,  
Dampfkartoffeln und Rahmspinat**  
oder  
Gnocchetti Sardi mit Rucola,  
Oliven und Auberginen-Sugo  
oder  
Salat von Ramata-Tomaten und Büffelmozzarella  
mit Basilikum-Pesto,  
Ciabatta

\*\*\*\*

Weisse Schokoladenmousse mit Beeren

## DIENSTAG 7. JULI 2026

### MITTAGSMENU

**Süsskartoffelsuppe**  
oder  
Roastbeef-Röllchen mit Avocado und  
getrockneten Tomaten  
oder  
Ananassaft

\*\*\*\*

**Pochiertes Goldbrassenfilet (FAO37)  
mit Zitronensauce,  
Pilav-Reis und Zucchini-Gemüse**  
oder  
Rinds-Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus  
und Grana Padano,  
Gurkensalat  
oder  
Dim sum mit rotem Curry, Hoisin Sauce  
und asiatischem Gemüse

\*\*\*\*

Calvados-Karamell-Schnitte

### 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

\*\*\*\*

Zitronen-Griessflammeri mit Melone

## MITTWOCH 8. JULI 2026

### MITTAGSMENU

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

\*\*\*\*

**Sautiertes Medaillon vom Papageifisch  
(FAO57) mit Artischocken,  
Tomaten und Rucolasauce**  
oder  
Wiener Backendl mit Zitronenstern  
und Preiselbeeren,  
Kartoffelsalat  
oder  
Indisches Kartoffelcurry mit Kokosnuss,  
Ingwer und Koriander, Parfümreis

\*\*\*\*

Sauerrahmmousse mit Aprikose

### ABENDMENU

**Suppe von Rispenntomaten mit Basilikum**  
oder  
Friseesalat mit Brunnenkresse  
oder  
Granatapfelsaft

\*\*\*\*

**Poelierte Kalbsunterspälte  
mit Rotweinjus, Griessgaletten  
und geschmortes Karottengemüse**  
oder  
Tagliatelle mit Kartoffeln,  
Bohnen und Pesto Genovese  
oder  
Lyoner-Wurstsalat mit Zwiebeln,  
Essiggurken und Ei,  
Baguette

\*\*\*\*

Früchte-Streuselkuchen

#### 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

9. JULI 2026

### MITTAGSMENU

**Schaumsuppe von Knollensellerie**  
oder  
Gebratener Krevettenburger (VN)  
mit Koriander und Thai-Papaya-Salat  
oder  
RüebliSaft

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Crème de coco mit Sauerkirsch

### ABENDMENU

**Bouillon mit Pfannkuchenstreifen**  
oder  
Kopfsalat mit Kernen  
oder  
Nektar von weissem Pfirsich

\*\*\*\*\*

**Gebratenes Zanderfilet (FAO05)  
mit Estragon-Senfkorngemüse,  
Neue Kartoffeln und Blattspinat**  
oder  
Pizza mit Artischocken, Peperoni,  
Rucola und Mascarpone  
oder  
Gebakener Fetakäse mit Rosmarin  
auf mediterranem Gemüse,  
Olivenbaguette

\*\*\*\*\*

Limonencreme mit Brombeersauce

## FREITAG

10. JULI 2026

### MITTAGSMENU

**Erbssenschaumsuppe 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,  
Pinienkernen und Ricotta

\*\*\*\*\*

Auflauf mit Waldbeeren und Vanillesauce

### ABENDMENU

**Maiscrèmesuppe**  
oder  
Lollosalat mit Bierrettich  
oder  
Preiselbeersaft

\*\*\*\*\*

**Geschmorter Rindsschulterspitz  
mit Barolosauce,  
Fusilli und feines Gemüse**  
oder  
Gebackene Süsskartoffelscheiben mit  
Frischkäse und Granatapfel-Dip  
oder  
Auserlesener Käseteller mit Feigen  
und hausgemachtem Birnenbrot,  
Raclette-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Heidelbeerquark

## SAMSTAG

11. JULI 2026

### MITTAGSMENU

**Geflügelcrèmesuppe**  
oder  
Ricotta mit Honig, Rosmarin und  
pikantem Chili-Tomaten-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

\*\*\*\*\*

Rüebli-Cake

### ABENDMENU

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Buttermilchflan mit Johannisbeeren

## SONNTAG

12. JULI 2026

### MITTAGSMENU

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

\*\*\*\*\*

**Gedämpfte Maispouardenbrust  
mit Gartenkräutern,  
Basmatireis und buntes Gemüse**  
oder  
Gebratener Beefburger mit pikantem  
Peperoni-Relish,  
Hauskartoffeln und Tomate  
oder  
Veganes Chili mit Beluga-Linsen,  
Avocado und Koriander-Reis

\*\*\*\*\*

Giolito Mango-Glacé

### ABENDMENU

**Gartenkräutersuppe**  
oder  
Gemischte Blattsalate  
oder  
Heidelbeersaft

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Joghurtcrème mit Himbeersauce

HIRSLANDEN 

# MENU

6. BIS 12. JULI 2026

