



## MONTAG 21. JULI 2025

### MITTAGSMENU

**Spargelcrèmesuppe**  
oder  
Gebackener Camembert mit Zupfsalat  
und Preiselbeeren  
oder  
Gemüse-Cocktail

\*\*\*\*

**Sautierte Perlhuhnbrust (FRA)  
mit Tomatenwürfeln und Estragon-Jus,  
Jasminreis und Broccoliröschen**  
oder  
Glasiertes Kalbssteak auf cremigen Pilzen  
mit Schnittlauch,  
Fusilli und Marktgemüse  
oder  
Tajine mit grünen Peperoni, Kichererbsen, Ei  
und geräuchertem Bio Tofu

\*\*\*\*

Honig-Pannacotta mit Birnen

### 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 Steinpilzen, sommerlichem Gemüse  
und Petersiliensauce  
oder  
Geräuchertes Bachsaiblingsfilet mit Wildkräutern  
und Apfel-Sellerie-Salat,  
Baguette

\*\*\*\*

Haselnuss-Schokoladen-Muffins

## DIENSTAG 22. JULI 2025

### 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  
Ravioli mit Rindsschmorbraten  
Wurzelgemüse und Selleriepüree

oder  
Orientalisches Auberginen-Aprikosen-Ragout  
mit Safran-Pilav und Granatapfel-Dip

\*\*\*\*

Crèmeschnitte mit frischen Früchten

### ABENDMENU

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

\*\*\*\*

**Sautierte Kalbsschnitzel mit Thymian-Jus,  
feinen Nudeln und glasierten Karotten**

oder  
Gefüllte Zucchini mit Gemüse, Cashewkernen  
und rezentem Appenzeller gratiniert  
oder  
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten,  
Gurke, Schafskäse und Oliven,  
Ciabatta

\*\*\*\*

Waldbeerenkompott mit Vanilleschaum

## MITTWOCH 23. JULI 2025

### MITTAGSMENU

**Karottenschaumsuppe**  
oder  
Poulet-Satay-Spiess mit pikantem Papaya-Salat  
und Erdnuss-Sauce  
oder  
Vita-7-Fruchtsaft

\*\*\*\*

**Sautiertes Filet vom Saibling (FAO05)  
mit Safransauce,  
Couscous und Fenchelragout**  
oder  
Glasierter Kalbsschulterspitz  
mit Kräuter Jus,  
Hauskartoffeln und Broccoli mit Mandeln  
oder  
Gemüsecurry mit Ingwer, Kichererbsen,  
Thai-Basilikum und Basmatireis

\*\*\*\*

Erdbeer Lassi

### 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

\*\*\*\*

Crème brûlée mit Aprikosen

#### 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

24. JULI 2025

### MITTAGSMENU

**Schaumsuppe von Knollensellerie**  
oder  
Sautierte Kammuschel (FAO61)  
mit Kefen und Orangen-Chutney  
oder  
Rüeblihaft

\*\*\*\*\*

**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

\*\*\*\*\*

Schweden-Kirschkuchen

### ABENDMENU

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Aprikosencrème mit Thymian

## FREITAG

25. JULI 2025

### MITTAGSMENU

**Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze**  
oder  
Sautierte Riesenkrevette (VN)  
mit Ananas und Popcorn  
oder  
Saft von Stromberger Pflaume

\*\*\*\*\*

**Grillierte "Brüggli Forelle" (FAO05) mit  
Tomaten-Vinaigrette,  
Kartoffeln und Erbsen-Gemüse**  
oder  
Gebratenes Schweinssteak  
mit Majoran-Jus,  
Herzogin-Kartoffeln und buntes Gemüse  
oder  
Gebratene Kartoffelravioli  
mit Spinat-Ricotta-Füllung und Trüffelsauce

\*\*\*\*\*

Stracciatella-Glacé

### 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,  
Raclette-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Vanille-Quarkschaum mit Johannisbeeren

## SAMSTAG

26. JULI 2025

### MITTAGSMENU

**Geflügelcrèmesuppe**  
oder  
Zweierlei vom irischen Lachs (FAO27)  
auf Eiweiss-Baguette  
oder  
Holundersaft

\*\*\*\*\*

**Gebratener Kabeljau im Ei (FAO27)  
mit Zitronensauce,  
Kartoffeln und Kefen**  
oder  
Gebratenes Lammrückenfilet (AUS/2)  
mit Estragon-Jus,  
mediterranes Kartoffelgemüse  
oder  
Quiche mit Frischkäse, Frühlingslauch und  
grünen Spargeln

\*\*\*\*\*

Blaubeer Tiramisu

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

\*\*\*\*\*

Wähe mit Waldbeeren

## SONNTAG

27. JULI 2025

### MITTAGSMENU

**Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse**  
oder  
Geräucherte Brust von der Barbarie Ente (FRA)  
mit Mango-Chutney  
oder  
Randensaft

\*\*\*\*\*

**Glasierter Kalbsrücken  
mit Kerbel und Balsamico-Jus,  
Gemüsenudeln**  
oder  
Lasagne al forno  
mit Rindfleisch,  
Tomaten und Grana Padano  
oder  
Pochiertes Landei auf Rahmspinat,  
Kartoffelpüree und Trüffelsauce

\*\*\*\*\*

Eisparfait mit weissem Pfirsich

### ABENDMENU

**Gartenkräutersuppe**  
oder  
Gemischte Blattsalate  
oder  
Heidelbeersaft

\*\*\*\*\*

**Sautierte Brust von der Maispoularde  
mit Petersiliensauce,  
Schupfnudeln und bunte Karotten**  
oder  
Blätterteigschnecken gefüllt mit  
Tomaten und Kräuterseitlingen  
oder  
Tranchen vom Parmaschinken (ITA)  
mit Rucola, Sbrinz und Limettenöl,  
Olivenbrot

\*\*\*\*\*

Eierlikörmousse mit Erdbeeren

# MENU

21. BIS 27. JULI 2025

