



MONTAG
17. AUGUST 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
18. AUGUST 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
19. AUGUST 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 Rispentomaten 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

ALLERGIE

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.

PART OF THE MEDICLINIC GROUP



DONNERSTAG
20. AUGUST 2026

MITTAGSMENU

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

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-Senfkor-Sauce,
Neue Kartoffeln und Blattspinat
oder
Pizza mit Artischocken, Peperoni,
Rucola und Mascarpone
oder
Gebackener Fetakäse mit Rosmarin
auf mediterranem Gemüse,
Olivenbaguette

Limonencreme mit Brombeersauce

FREITAG
21. AUGUST 2026

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe 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
22. AUGUST 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
23. AUGUST 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

MENU

17. BIS 23. AUGUST 2026

