



MONTAG

21. SEPTEMBER 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 rotem Pesto

Opera-Schnitte mit Kirschenragout

ABENDMENU

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

**Gebratenes Kalbsschnitzel
mit Gartenkräuter-Jus,
sautierte 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

Götterspeise

DIENSTAG

22. SEPTEMBER 2026

MITTAGSMENU

Süsskartoffelsuppe
oder
Hühnerbrust in Gewürzpanade
mit pikantem Aprikosen-Chutney
oder
Ananassaft

**Hirschrückenfilet (NZL) mit
Balsamico-Birnen-Sauce,
Spinatspätzle und zweierlei Karottengemüse**
oder
Mezzanine mit Kalbfleischragout,
Stängelkohl und getrockneten Tomaten,
Pecorinospäne
oder
Buntes Linsencurry mit Kokosnuss,
Kochbanane und Parfümreis

Zupfkuchen

ABENDMENU

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

**Gebratenes Medaillon vom Zander (FAO05)
mit Tomatenessenz,
Basmatireis und Zucchettigemüse**
oder
Sautierte Kartoffelgnocchi mit Gartenerbsen,
Feve und Ragout von Saisonpilzen
oder
Bresaola (ITA) mit Rucola, Sbrinzrollen,
Melone, Melisse und Limettenöl,
Tomatenbrötli

Bayrisch Crème mit Trauben

MITTWOCH

23. SEPTEMBER 2026

MITTAGSMENU

Karottenschaumsuppe
oder
Siedfleischsalat mit Essiggurke,
roten Zwiebeln und Kürbiskernöl
oder
Vita-7-Fruchtsaft

**Zackenbarsch (FAO71) auf provenzalischem
Gemüse,
Dampfkartoffeln und Strauchtomaten**
oder
Wiener Backendl mit Zitronenstern
und Preiselbeeren,
Erbsenreis
oder
Orecchiette mit pikanter Gersten-Bolognese,
Peperoni, Lauch und Reibkäse

Mandel-Tartelette mit Aprikose

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), Thunfisch (FAO71)
und Kichererbsen
auf Wakame-Gurken-Salat

Brombeerkompott mit Vanille

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.

PART OF THE MEDICLINIC GROUP



DONNERSTAG
24. SEPTEMBER 2026

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Karamellisierter Ziegenkäse mit
Thymian-Honig und Pflaumen-Chutney
oder
Rüeblsaft

Rindfleischvogel mit Rotweinsauce,
Kartoffelpüree mit Kräutern und
Bohngengemüse
oder
Poelierte Maispoularde mit Zitronengras,
Pilzen und Thai Basilikum,
Jasminreis
oder
Spaghettini mit pikanter Tomatensauce,
Grana Padano

Mango-Flan

ABENDMENU

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

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

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

Zitronen-Biscuit-Schnitte

FREITAG
25. SEPTEMBER 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

Mousse vom Zitronengras und Kiwi

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

Gebratenes Rindshuftsteak (URU/2)
mit Tomaten und Basilikum,
Kartoffelgnocchi und Zucchini
oder
Zucchini-Cashew-Risotto
mit Zitronen-Tofu
oder
Auserlesener Käseteller mit Feigen
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

Vanille-Muffins mit Himbeeren

SAMSTAG
26. SEPTEMBER 2026

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe
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,
Petersilie und Kräuter-Quark-Dip

Bananenkuchen mit Schokolade

ABENDMENU

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

Gedämpftes Goldbrassenfilet (FAO37)
mit Ingwer,
Dampfkartoffeln und Blattspinat
oder
Gebackene Frühlingsrolle mit Gemüsestreifen,
Basmatireis und Sweet-Chili-Sauce
oder
Beefsteak Tatar
mit Schalotten und Kapern,
Baguette und Butter

Topfencrème mit Pfirsich

SONNTAG
27. SEPTEMBER 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

Giolito Glacé "Yogurt e frutti di bosco"

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
mit Rucola und Parmaschinken (ITA),
Ciabatta

Tiramisu mit Kaffelikör

MENU

21. BIS 27. SEPTEMBER 2026

