



MONTAG
13. OKTOBER 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
Schupfnudelpfanne mit Schwarzwurzeln,
Muskatkürbis, Rosenkohl und Pecorino-Sauce

Topfenroulade mit Zitrone

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 Kräuterseitlingen, Cima di rapa
und Pinienkernen
oder
Geräuchertes Saiblingsfilet (FAO05) mit kleinem
Salat, Meerrettichsahne und Zitrone,
Baguette

Beeren Lassi

DIENSTAG
14. OKTOBER 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
Glasierter Kalbsschulterspitz
mit Kräuter-Jus,
Kartoffeln und Broccoli mit Mandeln
oder
Orientalisches Auberginen-Aprikosen-Ragout
mit Safran-Pilav und Granatapfel-Joghurt

Opera-Schnitte

ABENDMENU

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

**Sautiertes 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

Luftiges Quark-Mousse mit Kiwi

MITTWOCH
15. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

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

**Sautiertes Filet vom Bachsaibling (FAO05)
mit Safransauce,
Couscous und Tomaten-Fenchelragout**
oder
Ravioli mit Rindsschmorbraten
Wurzelgemüse und Selleriepüree

oder
Gemüsecurry mit Ingwer, Kichererbsen,
Thai-Basilikum und Basmatireis

Flan mit Mango und Ananas

ABENDMENU

Suppe von Rispentomaten 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

Maroni-Mousse mit Orangen

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
16. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

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

Rehgeschnetzeltes (AUT) mit Wacholdersauce,
Spätzle und Rotkraut

oder
Glasierte Kalbshaxe mit Malzbier
und Speckstreifen,
Polenta und grüne Bohnen
oder
Überbackene Äplermagronen
mit Apfelmus und knusprigen Zwiebeln

Muffins mit Muskatkürbis und Karotte

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Saft von Quitten

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

Leichte Ingwer-Zitronengras-Crème

FREITAG
17. OKTOBER 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
Kerbel-Jus,
Herzogin-Kartoffeln und buntes Gemüse
oder
Gebratene Kartoffelravioli
mit Spinat-Ricotta-Füllung und Trüffelsauce

Giolito-Glacé "Mandarino"

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,
Raclettekartoffeln

Champagnermousse mit Feigen

SAMSTAG
18. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel
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
Pikante Kürbisquiche
mit Frischkäse

Haselnuss-Schnitte

ABENDMENU

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

Sautiertes Kalbshacksteak mit Salbeisauce,
Kartoffelstock und Broccoliröschen
oder
Dim Sum von Edamame mit bunten Karotten
und Miso-Sauce
oder
Lyoner-Wurstsalat mit Zwiebeln,
Essiggurken und Schnittlauch,
Grahambrot

Limonen-Joghurt-Crème mit Madeleine

SONNTAG
19. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

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

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

Vanilleflan auf Kalamansi-Sauce

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

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

Schwarzwälderschnitte

MENU

13. BIS 19. OKTOBER 2025

