



MONTAG

27. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

Spargelcrèmesuppe
oder
Tempura vom Blumenkohl mit Randen-Hummus und jungen Salatherzen
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

Panna-Cotta mit Brombeeren

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 Auberginensugo
oder
Salat von Ramata-Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto, Ciabatta

Schweden-Schnitte

DIENSTAG

28. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

Süsskartoffelsuppe
oder
Roastbeefröllchen mit Avocado und getrockneten Tomaten
oder
Ananassaft

Pochiertes Goldbrassenfilet (FAO37) mit Zitronensauce, Pilav-Reis und Zucchini-Gemüse
oder
Saltimbocca vom Kalb mit Portwein-Jus, feine Nudeln und Ratatouillegemüse
oder
Dim Sum mit rotem Curry, Hoisin Sauce und asiatischem Gemüse

Schnitte von dreierlei Schokolade

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

Bananen-Mousse mit Minze

MITTWOCH

29. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

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

Medaillon vom Papageifisch (FAO57) mit Kräutergnocchi und Ingwer, Püree vom Muskatkürbis
oder
Wiener Backendl mit Zitronenstern und Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln
oder
Indisches Kartoffelcurry mit Kokosnuss, Ingwer und Koriander, Parfümreis

Baumnuss-Parfait mit Apfel-Kompott

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

Tapioka-Pudding mit Litschis und Granatapfel

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
30. OKTOBER 2025

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

Bananencake

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Saft von Quitten

Gebratenes Zanderfilet (FAO05)
mit Estragon-Senfkor-Sauce,
Neue Kartoffeln und Blattspinat
oder
Pizza mit Artischocken, Oliven,
Rucola und Mascarpone
oder
Gebackener Fetakäse mit Rosmarin
auf mediterranem Gemüse,
Oliven-Baguette

Heidelbeerquark

FREITAG
31. OKTOBER 2025

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,
Oliven und Ricotta

Sauerrahm-Terrine mit Mandarinen

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

Geschmorter Rindsschulterspitz
mit Barolosauce,
Kartoffelpüree und feinem Gemüse
oder
Parmesangnocchi mit jungem Spinat,
Pilzen und weisser Balsamicsauce
oder
Auserlesener Käseteller mit Feigen
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

Orangen-Crème mit Pistaziensauce

SAMSTAG
1. NOVEMBER 2025

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel
oder
Ricotta mit Honig, Rosmarin und pikantem
Tomaten-Chili-Chutney
oder
Holundersaft

Lammentrecôte (AUS/2) mit
Bohnenkraut-Jus,
Kartoffeln und grüne Bohnen
oder
Spaghetti Bolognese
mit Grana Padano

oder
Quiche mit dreierlei Kürbis,
Fondina und Kräuterdip

Zimt-Crème mit Sauerkirschen

ABENDMENU

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

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

Mohn-Cake mit Marzipan

SONNTAG
2. NOVEMBER 2025

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Grilliertes Gemüse mit Rucolamarinade
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 cremigem Lauch
oder
Veganes Chili mit Beluga Linsen,
Avocados und Korianderreis

Giolito-Glacé "Pistacchio"

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

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

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

MENU

27. OKTOBER BIS 2. NOVEMBER
2025

