

WILLKOMMEN IN DER WELT DER GASTFREUNDSCHAFT UND DER FEINEN KULINARIK. AUF DEN FOLGENDEN SEITEN ENTFÜHREN WIR SIE IN GENUSSWELTEN, DIE IHREM HIRSLANDEN-AUFENTHALT GLANZLICHTER AUFSETZEN.

Unsere abwechslungsreiche Menukarte 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 Menus 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.

MONTAG
2. NOVEMBER 2026

MITTAGSMENU

Spargelcrèmesuppe
oder
Mousse von Avocado mit
Birne und Blauschimmelkäse
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 cremigen Schwarzwurzeln und Pesto

*****

Brownies mit Walnüssen

ABENDMENU

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

*****

**Gebratenes Kalbsschnitzel
mit Gartenkräuter-Jus,
sautierte Kartoffelwürfel mit Feldspinat**
oder
Gebratene Reisnudeln mit Bio-Tofu,
Erdnüssen und Koriander
oder
Irischer Rauchlachs (FAO27) mit kleinem Salatbouquet und Senf-Dill-Sauce,
Baguette und Butter

*****

Quarkcrème mit Mandarinen und Kakao-Crumble

DIENSTAG
3. NOVEMBER 2026

MITTAGSMENU

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

*****

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

*****

Mascarponeschaum mit Äpfeln und Zimt

ABENDMENU

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

*****

**Sautiertes Medaillon vom Zander (FAO05)
mit Tomatenessenz,
Basmatireis und Zucchettigemüse**
oder
Sautierte Kartoffelgnocchi mit Rucola, Pilzen und weisser Portwein-Schalottensauce
oder
Bresaola (ITA) mit Rucola, Sbrinzrollen
und Muskatkürbis-Chutney,
Tomatenbrötli

*****

Kaffee-Parfait mit Mangosauce

MITTWOCH
4. NOVEMBER 2026

MITTAGSMENU

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

*****

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

*****

Mousse von Valrhona-Schokolade mit Birne

ABENDMENU

Suppe von Rispentomaten mit Basilikum
oder
Friséesalat mit Brunnenkresse
oder
Granatapfelsaft

*****

**Glasierter Kalbsschulterbraten
mit Merlotsauce,
leichten Bratkartoffeln und Wurzelgemüse**
oder
Buntes Ratatouille-Gemüse mit Spinatknödel
und knusprigem Pankobrot
oder
Maki Roll mit Lachs (FAO27) und Thunfisch (FAO71)
auf Wakame-Gurkensalat

*****

Mandelcake mit Zitrusfrüchten

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 Wochenmenus 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.

Zertifiziertes Managementsystem SQS ISO 9001

DONNERSTAG
5. NOVEMBER 2026

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Karamellisierter Ziegenkäse mit
Thymian-Honig und Karotten-Chutney
oder
Rüeblisaft

*****

**Rindfleischvogel mit Rotweinsauce,
Kartoffelpüree mit Kräutern und
Bohnengemüse**
oder
Poelierte Maispoularde mit Zitronengras,
Pilzen und Thai Basilikum,
Jasminreis
oder
Spaghettini mit Chili-Tomatensauce,
Grana Padano

*****

Ananas-Kokosnuss-Schnitte

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Saft von Quitten

*****

**Medaillon vom Lachs (FAO27)
mit Kerbelsauce,
Tagliatelle und Pfälzer Karotten**
oder
Überbackene Kartoffelrösti
mit Gartengemüse und Alpkäse
oder
Auserlesener Käseteller mit Trauben
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

*****

Buttermilch-Flan mit Orangen und Kiwi

FREITAG
6. NOVEMBER 2026

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze
oder
Salat von jungem Gemüse mit gebratener
Perlhuhnbrust 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
Oliven und Tallegio-Sauce

*****

Bananen und Espresso-Shot

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

*****

**Roastbeef (URU/2) am Stück gebraten
mit Tomaten und Basilikum,
Kartoffelgnocchi und Zucchetti**
oder
Topinambur-Cashew-Risotto
mit Zitronen-Tofu
oder
Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Maispoularde,
konfierten Tomaten und Croutons,
Eiweissbaguette

*****

Pavlova mit Himbeeren und Feigen

SAMSTAG
7. NOVEMBER 2026

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel
oder
Gebackene Riesenkrevette (VN) mit
Kokosnuss und Papaya-Salsa
oder
Holundersaft

*****

**Gebratene Truthahnbrust
mit Petersiliensauce,
feine Nudeln und Karottengemüse**
oder
Sautierte Rindshackbällchen auf
provenzalischem Gemüseragout,
Butterreis
oder
Lauwarmer Hummus mit Salzzitronen
und gebackenem Blumenkohl

*****

Mangoschaum mit Kardamomgelee

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
und Sweet-Chili-Sauce
oder
Beefsteak Tatar
mit Schalotten und Kapern,
Baguette und Butter

*****

Apfeltarte mit Toffee-Crumble

SONNTAG
8. NOVEMBER 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 "Pistacchio"

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

*****

**Sautiertes Kalbsschnitzel
mit Thymiansauce,
leichte Bratkartoffeln und Broccoli**
oder
Ravioli mit Provolone und Tomaten
auf Schwarzwurzeln und Trüffel
oder
Rucolasalat mit Feigen, Sbrinz
und Parmaschinken (ITA),
Ciabatta

*****

Zwetschgenwähe

HIRSLANDEN

MENU

2. BIS 8. NOVEMBER 2026

