

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
30. NOVEMBER 2026

MITTAGSMENU

Spargelcrèmesuppe
oder
Römischer Salat mit Graved Lachs (FAO05),
roter Beete und Dill-Senf-Sauce
oder
Gemüse-Cocktail

*****

Gedämpfte Maispoulardenbrust
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, Röstzwiebeln und Kopfsalat

*****

Panna-Cotta mit Joghurt und Mandarine

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

*****

Schokoladen "Delice"

DIENSTAG
1. DEZEMBER 2026

MITTAGSMENU

Süsskartoffelsuppe
oder
Roastbeefröllchen mit Avocado und
getrockneten Tomaten
oder
Ananassaft

*****

Pochiertes Goldbrassenfilet (FAO37)
mit Zitronensauce,
Pilav-Reis und Zucchetti-Gemüse
oder
Rinds-Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus
und Grana Padano,
Gurkensalat
oder
Dim Sum mit rotem Curry, Hoisin Sauce
und asiatischem Gemüse

*****

Mango-Passionsfrucht-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

*****

Zwetschgen-Ragout mit Vanillerahm

MITTWOCH
2. DEZEMBER 2026

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 Backhendl mit Zitronenstern
und Preiselbeeren,
Petersilienkartoffeln
oder
Indisches Kartoffelcurry mit Kokosnuss,
Koriander und 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

*****

Mandelmilch-Pudding

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
3. DEZEMBER 2026

MITTAGSMENU

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

*****

**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 Tofu

*****

Bananencake

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Saft von Quitten

*****

**Gebratenes Zanderfilet (FAO05)
mit Estragon-Senfkorn-Sauce,
Neue Kartoffeln und Blattspinat**
oder
Pizza mit Artischocken, Oliven,
Rucola und Mascarpone
oder
Kichererbsen-Falafel auf mediterranem Gemüse
und Limetten-Dip,
Oliven-Baguette

*****

Heidelbeerquark

FREITAG
4. DEZEMBER 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,
Oliven und Ricotta

*****

Eclair mit Kaffee-Crème

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

*****

**Geschmorter Rindsschulterspitz
mit Barolosauce,
Kartoffelpüree und feinem Gemüse**
oder
Gebackene Süsskartoffelscheiben mit
Frischkäse und Granatapfel-Dip
oder
Auserlesener Käseteller mit Feigen
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

*****

Blutorangen-Crème mit Pistaziensauce

SAMSTAG
5. DEZEMBER 2026

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

*****

Bayrische Crème mit Zimt und 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
6. DEZEMBER 2026

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Grilliertes Gemüse mit Rucolamarinade
und rosa gebratenem Lammfilet (AUS/2)
oder
Randensaft

*****

**Gedämpfte Maispoulardenbrust
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 "Nocciola"

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

*****

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

*****

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

HIRSLANDEN

MENU

30. NOVEMBER BIS 6. DEZEMBER 2026

