

WOCHE-N-MENÜ

MENU DE LA SEMAINE

RESTAURANT
11.03.2024 - 17.03.2024



LIEBE GÄSTE

Ihnen das Gefühl zu geben, gut aufgehoben zu sein, ist unser oberstes Ziel. Dazu gehört auch erstklassiges, frisches Essen.

Mit dem abwechslungsreichen Wochenangebot steht Ihnen eine breite Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Verfügung. Zusätzliche Alternativen finden Sie in unserer à-la-carte-Auswahl.

Küchenchef Reinhold Karl und sein Team bereiten die Gerichte frisch zu und verwenden vorzugsweise regionale und saisonale Produkte von bester Qualität.

Bei Fragen zur Menüauswahl oder wenn Sie eine besondere Kostform benötigen, helfen wir Ihnen gerne weiter.

CHERS HÔTES,

Notre premier objectif est de vous faire sentir que vous êtes entre de bonnes mains, en savourant par exemple un excellent repas fraîchement préparé.

Notre sélection hebdomadaire vous propose une large variété d'entrées, de plats principaux et de desserts. Vous pouvez également choisir d'autres mets fraîcheur à la carte.

Tous les plats sont préparés par le chef de cuisine Reinhold Karl et son équipe. Ils privilient les produits régionaux et saisonniers de première qualité.

Nous vous conseillerons volontiers en cas de questions concernant le choix de menus ou si vous suivez un régime spécifique.

MONTAG · LUNDI

11.03.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise

Kartoffelsuppe mit Mayoran

Menü 1

Duo vom Schwein
Filet und kleines Ragout
Griesshalbmonde
Bohnen mit Bohnenkraut

Menü 2

Pouletbrüstchen mit
Trockenfleischchips
Casareche-Teigwaren
Auberginen-Tomatenragout

Menü vegetarisch

Casareche - Teigwaren
Auberginen-Tomatenragout
Reibkäse
Salat

Dessert

Weisses Schoggimousse
auf Crumble

ABENDESSEN

Menü 1

Bündnerfleisch mit
marinierten
Hokaidokürbis
Maisbrölli
Salat

Menü vegetarisch

Feine Pilzschnitte auf
gebratener Züpfle
Salat

Dessert

Birnenjalouse

HIT AM ABEND

Montag bis Sonntag

Pastetli mit Kalbfleisch
Rüebli und Erbsli
Salat
Tagesdessert

DIENSTAG · MARDI

12.03.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise

Potage Parmentier et marjolaine

Menu 1

Duo de porc
Filet et ragout
Demi lune de semoule
Harcots et sariette

Menu 2

Poitrine de poulet
Chips de viande séché
Casareche
Ragoût de tomate et aubergine

Menu végétarien

Casareche
Ragoût de tomate et aubergine
Fromage râpé
Salade

Dessert

Mousse de chocolat blanc
sur crumble

REPAS DU SOIR

Menu 1

Viande de grison
Courge hokkaido marinée
Pain au maïs
Salade

Menü vegetarisch

Croûte aux champignons
avec tresse grillé
Salade

Dessert

Jalousie aux poires

HIT DU SOIR

Lundi au dimanche

Vol au vent de veau
Carottes et petits pois
Salade
Dessert

Menü 1 und 2

ohne Dessert
Menü vegetarisch
ohne Dessert

Kindermenü
vegetarisch
Fleisch / Fisch

MITTWOCH · MERCREDI

13.03.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise

Rote Thai Currysuppe

Menu 1

Champagnerrisotto mit
Edamame
Pastinaken- und
Rüeblistäbchen gebacken
Sesam-Käsechips

Menu 2

Japanische Omelette
mit Gemüse und
Sprossen
Misomayo und
Teryakisauce

Menü vegetarisch

Gebackene Winterrollen
Zwetschgenchutney
Glasnudeln mit Gemüse
Salat

Dessert

Kirschen-Trifle

REPAS DU SOIR

Menu 1

Spaghetti mit
Gemüsecarbonara
Reibkäse
Salade

Menü vegetarisch

Wintersalat mit
gerösteten Nüssen
Fenchel- und
Sbrinzlamellen
Balsamicodressing

Dessert

Mokkacupcake

Fleischdeklaration

Schweiz: Rind, Kalb,
Schwein, Kaninchen,
Geflügel, Lamm
Frankreich: Ente
Irland: Lamm

Menu enfant
végétarien
viande / poisson

22.50
21.50
20.50
19.50

8.50
10.00

REPAS DE MIDI

Entrée
Soupe de tomate et origan

Menu 1
Kalbshacksteak
Calvadossauce
Serviettenknödel mit Steinpilzen
Sellerie-Duo

Menu 2
Emmentaler
Kaninchenragout mit Marsalasauce
Polenta Bramata mit Nacho

Menü vegetarisch
Burrito
Bohnenpüree, Guacamole
Sauerrahm, Gemüse
Salat

Dessert
Apfel-Zimt-Tiramisu

REPAS DU SOIR

Menu 1
Geflügelgalantine mit
Dörrfrüchten und Cornflakes
Rüeblisalat
Purpurweizen Brötchen

Menü vegetarisch
Käsegipfel mit getrockneten Tomaten
Philadelphia-Gemüse
Blattsalat

Dessert
Mandarinensalat mit Sablé

Déclaration de viande

Suisse : bœuf, veau et porc, lapin, volaille, agneau
France : canard
Irlande : agneau

DONNERSTAG · JEUDI

14.03.2024

FREITAG · VENDREDI

15.03.2024

SAMSTAG · SAMEDI

16.03.2024

SONNTAG · DIMANCHE

17.03.2024

MITTAGSMENU

Vorspeise
Bouillon mit Safranflädli

Menü 1
Trutenbrustwürfel
in grüner Currysauce
mit Gemüse
Basmatireis

Menü 2
Wolfsbarschfilet mit Hirse
gebraten
Schafiser-Weinsauce
Süßkartoffelgaletten
Glasierte Kefen

Menü vegetarisch
Tofuwürfel in grüner
Currysauce
mit Gemüse
Basmatireis
Salat

Dessert
Bananen-Biscuit-Roulade

REPAS DE MIDI

Entrée
Bouillon et célestine au
safran

Menu 1
Dés de poitrine de dinde
Sauce curry vert
Légumes
Riz basmati

Menu 2
Loup de mer au millet
Sauce au schaffis
Galette de patates
douces
Pois mange-tout glacés

Menu végétarien
Dés de tofu
Sauce curry vert
Légumes
Riz basmati

Dessert
Roulade à la banane

MITTAGSMENU

Vorspeise
Buchweizen-Kräutersuppe

Menü 1
Ungarisches Rindsgulasch mit Sauerrahm
Kartoffelstock
Rosenkohl mit Speck

Menü 2
Lammhüftli mit Senfkruste
Rosmarinjus
Hausgemachte Spätzli
Mischgemüse

Menü vegetarisch
Spinat-Avocado-Strudel
Quarksauce
Hausgemachte Spätzli
Mischgemüse
Salat

Dessert
Marronkuchen mit Schoggisplitter

REPAS DE MIDI

Entrée
Potage au sarrasin et herbes

Menu 1
Goulash de boeuf hongroise et crème aigre
Pommes purée
Choux de bruxelles et lard

Menu 2
Quasi d'agneau en croûte de moutarde
Jus au romarin
Spätzli maison
Légumes

Menu végétarien
Strudel aux épinards et avocats
Sauce séré
Spätzli maison
Légumes

Dessert
Gâteau aux marrons
Vermicelles de chocolat

MITTAGSMENU

Vorspeise
Topinambursuppe mit Birnen

Menü 1
Schweinsrahmschnitzel Tagliatelle mit Butter
Ratatouille

Menü 2
Gebratene Forellenfilets nach
Grenoblerart
Butterreis
Blattspinat

Menü vegetarisch
Tagliatelle
Ratatouille und Blattspinat
Reibkäse
Salat

Dessert
Filet de truite grenobloise
Riz au beurre
Epinards en branche

REPAS DE MIDI

Entrée
Crème de topinambour et poires

Menu 1
Escalope de porc à la crème
Tagliatelle au beurre
Ratatouille

Menu 2
Roastbeef am Spiess gebraten
Geschmorte Zwiebel Kartoffelgratin Brokkoli

Menü vegetarisch
Filet de truite grenobloise
Riz au beurre
Epinards en branche

Dessert
Mousse aux fruits de la passion

MITTAGSMENU

Vorspeise
Geflügelcremesuppe mit Sesamcrissini

Menü 1
Roastbeef am Spiess gebraten
Oignons braisés
Geschmorte Zwiebel Kartoffelgratin Brocolis

Menü 2
Roastbeef à la broche
Sauce madère
Blé au herbes
Fenouils au four

Menü vegetarisch
Pilz-Blätterteigkissen
Kartoffelgratin Brokkoli und Fenchel Salat

Dessert
Panna cotta mit Beeren

REPAS DE MIDI

Entrée
Crème de volaille Crissini au sésame

Menu 1
Roastbeef à la broche
Oignons braisés
Geschmorte Zwiebel Kartoffelgratin Brocolis

Menu 2
Roastbeef à la broche
Sauce madère
Blé au herbes
Fenouils au four

Menü vegetarisch
Feuilleté aux champignons
Kartoffelgratin Gratin de pommes de terre Brocolis et fenouils

Dessert
Panna cotta et baies

ABENDESEN

Menü 1
Rinds-Tatar mit Balsamicozwiebeln
Butter
Bauernbrötli
Salat

Menü vegetarisch
Rüeblisuppe
Aprikosen-Streusselkuchen mit Mandeln

Dessert
Vanillecreme

REPAS DU SOIR

Menu 1
Tartare de boeuf
Oignons au balsamique
Beurre
Pain payson
Salade

Menu végétarien
Soupe de carotte
Gâteau aux abricots et crumble aux amandes

Dessert
Crème vanille

ABENDESEN

Menü 1
Lachsceviche mit Apfelsalat
Merrettichterrine Roggenbrötkli Blattsalat

Menü vegetarisch
Kräuteromelette mit Gemüebukett Kleine Kartoffeln Salat

Dessert
Orangenscheiben mit Granatapfelkernen

REPAS DU SOIR

Menu 1
Ceviche de saumon
Salade de pommes Terrine de raifort Pain de seigle Salade

Menü végétarien
Omelette aux herbes Bouquet de légumes Petites pommes de terre Salade

Dessert
Tranches d'orange et graines de grenades

ABENDESEN

Menü 1
Fleischkäse gebacken Kartoffel- und Blattssalat Senf Ruchbrot

Menü vegetarisch
Linden Granola mit Joghurt und Früchten Brie und Butter Ruchbrot

Dessert
Limettencake

REPAS DU SOIR

Menu 1
Fromage d'Italie grillé Salade de pommes de terre et verte

Menü végétarien
Granola des tilleuls Yogourt et fruits Brie et beurre Pain bis

Dessert
Cake limette

ABENDESEN

Menü 1
Blechpizza mit Schinken, Gemüse und Mozzarella Salat

Menü vegetarisch
Vegi-Blechpizza mit Gemüse und Mozzarella Salat

Dessert
Frischer Fruchsalat

REPAS DU SOIR

Menu 1
Pizza au jambon Légumes et mozzarella Salade

Menü végétarien
Pizza végétarienne Légumes et mozzarella Salade

Dessert
Salade de fruits frais

HIT AM ABEND

Montag bis Sonntag
Pastetli mit Kalbfleisch
Rüebli und Erbsli
Salat
Tagesdessert

HIT DU SOIR

Lundi au dimanche
Vol au vent de veau Carottes et petits pois Salade Dessert

Menü 1 und 2 ohne Dessert
22.50
21.50
20.50
19.50

Menu 1 et 2 sans dessert
22.50
21.50
20.50
19.50

Kindermenü vegetarisch Fleisch / Fisch
8.50
10.00

Zu jedem Mittagsmenü servieren wir Ihnen einen Salat.
Nous vous servons une salade avec chaque repas de midi.

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

