



MENU

RESTAURANT
06.10.2025 - 12.10.2025



LIEBE GÄSTE

Ihnen das Gefühl zu geben, gut aufgehoben zu sein, liegt uns am Herzen. Dazu gehört auch erstklassiges, frisches Essen.

Unsere Küche bietet Ihnen ein abwechslungsreiches Wochenangebot mit einer vielfältigen Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts. Zusätzliche Alternativen finden Sie in unserer à-la-carte-Auswahl.

Küchenchefin Eliane Moosmann und ihr Team bereiten alle Gerichte frisch zu und verwenden bevorzugt regionale und saisonale Produkte von bester Qualität.

Haben Sie Fragen zur Menüauswahl oder benötigen Sie eine spezielle Kostform? Gerne helfen wir Ihnen weiter.

CHERS HÔTES,

Il nous tient à cœur de vous faire sentir entre de bonnes mains, notamment en savourant un excellent repas fraîchement préparé.

Chaque semaine, notre cuisine vous propose un large choix d'entrées, de plats principaux et de desserts. Vous pouvez également découvrir notre sélection de plats à la carte.

Tous les plats sont préparés avec soin par la cheffe Eliane Moosmann et son équipe, en privilégiant des produits régionaux et saisonniers de première qualité.

Vous avez des questions sur notre menu ou besoin d'un régime spécifique? Notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller.

MONTAG · LUNDI

06.10.2025

MITTAGSMENU

Vorspeise
Gemüsecremesüpli

Menü 1
Poulet im Ofen gebacken
Curryquarksauce
Süsskartoffelcuts
Pfälzer-Rüebli mit
Schnittlauch

Menü 2
Kalbsvossen in
Burgundersauce
Reis
Schwarzwurzeln mit
Kräuter

Menü vegetarisch
Süsskartoffelcuts mit
Tempuragemüse und
Curryquarksauce
Salat

Dessert
Schokoladenwürfel

REPAS DE MIDI

Entrée
Crème de Légumes

Menu 1
Poulet au four
Séré au curry
Patates douces
Carottes jaunes et
ciboulette

Menu 2
Ragoût de veau
Sauce bourgogne
Riz
Salsifis aux herbes

Menu végétarien
Patates douces
Tempura de légumes
Séré au curry
Salade

Dessert
Dés au chocolat

ABENDESSEN

Menü 1
Kalter Braten mit
Thunfischsauce
Bauernbrötli
Salat

Menü vegetarisch
Käseschnitte mit Ananas
Salat

Dessert
Beerengrütze

HIT AM ABEND

Montag bis Sonntag
Spaghetti Enzo
mit Steinpilzrahmsauce
Reibkäse
Salat
Tagesdessert

REPAS DU SOIR

Menu 1
Rôti froid
Sauce au thon
Pain paysan
Salade

Menu végétarien
Croûte au fromage
avec ananas
Salade

Dessert
Baies marinées

HIT DU SOIR

Lundi au dimanche
Spaghetti Enzo
Sauce crème aux bolets
Fromage râpé
Salade
Dessert du jour

DIENSTAG · MARDI

07.10.2025

MITTAGSMENU

Vorspeise
Minestrone

Menü 1
Schweins Cordon-bleu
Kleine Bratkartoffeln
Brokkoli mit Mandeln

Menü 2
Meerbarschfilet gebraten
Weissweinsauce
Hirsegnocchi
Pak Choi mit Sprossen
und Cherrytomate

Menü vegetarisch
Quornschnitzel mit Käse
überbacken
Kleine Bratkartoffeln
Brokkoli mit Mandeln
Pak Choi

Dessert
Aprikosen-
Joghurtschnitte

ABENDESSEN

Menü 1
Serranoschinken mit
Kräutermuffin
Feigensenf
Roggenbrötli
Salat

Menü vegetarisch
Gemüse Pie mit
Sauerrahm
Salat

Dessert
Kiwisalat mit
Papayawürfel

Menü 1 und 2
ohne Dessert
Menü vegetarisch
ohne Dessert

Kindermenü
vegetarisch
Fleisch / Fisch

REPAS DE MIDI

Entrée
Minestrone

Menu 1
Cordon bleu de porc
Petites pommes de terre
rôties
Brocolis et amandes

Menu 2
Filet de loup de mer
Sauce au vin blanc
Gnocchi de millet
Pak choï et pousses
Tomates cerises

Menu végétarien
Escalope de quorn
Übertes pommes de terre
rôties
Brocolis et amandes
Pak choï et tomates

Dessert
Tranche au yogourt et
abricots

REPAS DU SOIR

Menu 1
Jambon serrano
Muffin aux herbes
Pain de seigle
Salade

Menu végétarien
Gâteau aux légumes Pie
Crème aigre
Salade

Dessert
Salade de kiwi et dés de
papaye

Menu 1 et 2
sans dessert
Menu végétarien
sans dessert

Menu enfant
végétarien
viande / poisson

22.50
21.50
20.50
19.50

8.50
10.00

MITTWOCH · MERCREDI

08.10.2025

MITTAGSMENU

Vorspeise
Kartoffelsuppe mit
Majoran

Menü 1
Gemüsecurry mit Okras
und Tofu
Pilawreis
Salat

Menü 2
Randen Burger
im Maisbrötchen
mit Feta und Avocado
BBQ Sauce
Salat

Menü vegetarisch
Laugen-Serviettenknödel
Eierschwämmli in
Armagnacsauce
Gemüse
Salat

Dessert
Schoggimousse

REPAS DE MIDI

Entrée
Potage de pommes de
terre et marjolaine

Menu 1
Curry de légumes
Gombos et tofu
Riz pilaf
Salade

Menu 2
Burger de betteraves
Pain de maïs
Feta et avocat
BBQ Sauce
Salade

Menu végétarien
Knödel au pain de sils
Sauce chanterelles et
armagnac
Légumes
Salade

Dessert
Mousse au chocolat

ABENDESSEN

Menü 1
Käseteller mit Gschwällti
Quarksauce
Kürbisbrötli
Salat

Menü vegetarisch
Mexikanisches Gemüse
Polenta und Nachos
Salat

Dessert
Apfel-Mandelkuchen

Fleischdeklaration
Schweiz: Rind, Kalb,
Schwein, Kaninchen,
Geflügel, Lamm
Frankreich: Ente
Irland: Lamm
Auf Anfrage: Fisch, Wild

REPAS DU SOIR

Menu 1
Assiette de fromage
Pommes de terre en robe
des champs
Pain aux graines de
courage

Menu végétarien
Polenta et nachos
Légumes mexicains
Salade

Dessert
Gâteau aux pommes et
amandes

Déclaration de viande
Suisse : bœuf, veau et porc,
lapin, volaille, agneau
France : canard
Irlande : agneau
Sur demande: poisson, gibier

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

DONNERSTAG · JEUDI
09.10.2025

MITTAGSMENU

REPAS DE MIDI

Vorspeise Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Entrée Crème de courge et ses graines
Menü 1 Rindsbäggli geschmort nach Grossmutterart Kartoffelstampf Pastinaken	Menu 1 Joue de boeuf braisée Façon grand-mère Pommes purée Panais
Menü 2 Goldbrassenfilet gebraten Rüebli-Ingwersauce Feine Nudeln Rahmspinat	Menu 2 Filet de dorade Sauce carotte gingembre Nouilles fines Epinards à la crème
Menü vegetarisch Feine Nudeln Tomatensauce und Pastinaken Salat und Reibkäse	Menu végétarien Nouilles fines Sauce tomate Panais Salade et fromage râpé
Dessert Baileystorte	Dessert Tourte Baileys

ABENDESSEN

REPAS DU SOIR

Menü 1 Pastrami im Pitabrot mit Tzatsikisauce Salat	Menu 1 Pain pita au pastrami Sauce tzatsiki Salade
Menü vegetarisch Grünes Currysüppi mit gebratenem Seitan und Gemüse Purpur-Weizenbrötchen Salat	Menu végétarien Soupe au curry vert Seitan et légumes Pain au blé complet Salade
Dessert Pflaumensalat mit Sablé	Dessert Salade de prunes Sablé

HIT AM ABEND

HIT DU SOIR

Montag bis Sonntag Spaghetti Enzo mit Steinpilzrahmsauce Reibkäse Salat Tagesdessert	Lundi au dimanche Spaghetti Enzo Sauce crème aux bolets Fromage râpé Salade Dessert du jour
---	---

FREITAG · VENDREDI
10.10.2025

MITTAGSMENU

REPAS DE MIDI

Vorspeise Reiscremesuppe mit Oregano	Entrée Crème de riz et origan
Menü 1 Hirschpfeffer mit Brotcroûtons Hausgemachte Spätzli Rosenkohl mit Speck	Menu 1 Civet de cerf et croûtons Spätzli maison chou de Bruxelles et lardons
Menü 2 Kalbssaltimbocca Marsalasauce Risotto Vichyrüebli	Menu 2 Saltimbocca de veau Sauce marsala Risotto Carottes Vichy
Menü vegetarisch Orientalisches Couscous Linsenkugeln mit Limettenjoghurt Salat	Menu végétarien Couscous oriental Boulettes de lentilles Yogourt à la limette Salade
Dessert Birnen crumble	Dessert Crumble aux poires

ABENDESSEN

REPAS DU SOIR

Menü 1 Krevetten mit Panko gebacken Asiatischer Gurken-Mangosalat Maisbrötli	Menu 1 Crevettes frites au panko Salade de concombre et mangue asiatique Pain au maïs Salade
Menü vegetarisch Gemüsesuppe Feine Pan Cakes mit Apfelmus	Menu végétarien Soupe de légumes Pancakes fins Mousse aux pommes
Dessert Mascarpone-Vanille-Creme mit Meringue	Dessert Crème vanille mascarpone

Menü 1 und 2 ohne Dessert	Menu 1 et 2 sans dessert	22.50
Menü vegetarisch ohne Dessert	Menu végétarien sans dessert	21.50
		20.50
		19.50
Kindermenü vegetarisch	Menu enfant végétarien	8.50
Fleisch / Fisch	viande / poisson	10.00

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

SAMSTAG · SAMEDI
11.10.2025

MITTAGSMENU

REPAS DE MIDI

Vorspeise Griessuppe mit Lattichstreifen	Entrée Potage de semoule julienne de laitue
Menü 1 Pouletbrüstchen gebraten Basilikumsauce Maximkartoffeln Peperonata	Menu 1 Suprême de poulet sauté Sauce basilic Pommes Maxime Peperonata
Menü 2 Seelachs gratiniert Safransauce Farbige Quinoa Fenchelspalten gebacken	Menu 2 Filet de lieu noir gratiné Sauce safran Quinoa colorés Fenouils
Menü vegetarisch Ei im Töpfchen Safransauce Farbige Quinoa Kefen und Peperonata Salat	Menu végétarien Oeuf en cocotte Sauce safran Quinoa colorés Pois mange-tout et peperonata
Dessert Frische Ananas mit Holunderblütensirup	Dessert Ananas frais et sirop de sureau

ABENDESSEN

REPAS DU SOIR

Menü 1 Hörnligratin mit Schinken Salat	Menu 1 Gratin de cornettes et jambon Salade
Menü vegetarisch Mariniertes Herbstgemüse Sbrinzstückli Focaccia mit Rosmarin	Menu végétarien Légumes d'automne marinés Morceaux de sbrinz Focaccia au romarin
Dessert Marronicake	Dessert Cake aux marrons

SONNTAG · DIMANCHE
12.10.2025

MITTAGSMENU

REPAS DE MIDI

Vorspeise Kohlrabisuppe mit Sonnenblumenkernen	Entrée Crème de chou rave et graines de tournesol
Menü 1 Kalbsfilet im Blatt Pilzrahmsauce Hausgemachte Tagliatelle Gemüsebukett	Menu 1 Filet de veau en feuille Sauce champignons Tagliatelles maison Légumes
Menü 2 Kalbsfilet im Blatt Portweinsauce Kräuterschmarrn Kürbiscuts	Menu 2 Filet de veau en feuille Sauce au porto Omelettes aux herbes Courges
Menü vegetarisch Tagliatelle Pilzrahmsauce Kürbiscuts Salat	Menu végétarien Tagliatelles Sauce aux champignons Courges Salade
Dessert Schwarzwälderschnitte	Dessert Tranche de forêt noire

ABENDESSEN

REPAS DU SOIR

Menü 1 Buritto mit Rindshackfleisch Gemüse und Guacamole und Sauerrahm Salat	Menu 1 Burritos de boeuf Légumes Guacamole et crème aigre Salade
Menü vegetarisch Burrito mit mexikanischem Gemüse Bohnenpüree Guacamole und Sauerrahm	Menu végétarien Burritos aux légumes mexicains Purée de haricots Guacamole et crème aigre
Dessert Bananenroulade	Dessert Roulade à la banane



PART OF THE MEDICLINIC GROUP

