



LIEBER GAST

Zusammen mit meinem 23-köpfigen Küchenteam bin ich für Ihr tägliches Wohl verantwortlich. Wir sind darum besorgt, unsere Gäste dreimal pro Tag, während 365 Tagen im Jahr, kulinarisch zu verwöhnen.

In unserer Küche legen wir Wert auf Qualität und ausgewogene Kost. Verschiedene Produkte wie Milch, Fleisch oder Gemüse beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Region. Mit diesen Zutaten bereiten wir abwechslungsreiche Menüs für Sie zu oder erfüllen Ihnen gerne auch einmal einen besonderen Küchenwunsch.

Für Allergiker stellt unser Diätkoch gerne eine Alternative zusammen. Lassen Sie uns dies rechtzeitig wissen, damit wir uns entsprechend vorbereiten können.

Mein Küchenteam und ich wünschen Ihnen eine rasche Genesung und hoffen, dass Ihnen unsere vielfältige Küche zusagt.

En Guete.

Ihr Küchenchef Urs Schütz
und sein Küchenteam

MONTAG 3. FEBRUAR 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Tomatensuppe
.....
Grüner Salat mit gehackten Nüssen (HP/P)
.....
Schweinschnitzel an Jus,
garniert mit Champignons
Tagliatelle
Blumenkohlröschen mit Ei und Brösel
.....
Vermicelles

DAS FLEISCHLOSE

Tomatensuppe
.....
Grüner Salat mit gehackten Nüssen (HP/P)
.....
Kartoffel-Tortilla
Creme fraiche mit Basilikum
Blumenkohlröschen mit Ei und Brösel
.....
Vermicelles

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Griesssuppe
.....
Kalbs-Involtini an Tomaten-Basilikumjus
Kartoffelschnitze
Mischgemüse
.....
Aprikosen Joghurt

DAS FLEISCHLOSE

St. Galler Bürlü
.....
Salatteller mit Ei
dazu Radieschen-Hüttenkäse
mit Schnittlauch
.....
Aprikosen Joghurt

DIENSTAG 4. FEBRUAR 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Selleriesuppe
.....
Bunter Salat mit Croutons (HP/P)
.....
Hack-Beefsteak an Estragonsauce
Kartoffelgratin
Erbsli und Rüebli
.....
Birnenfladen

DAS FLEISCHLOSE

Selleriesuppe
.....
Bunter Salat mit Croutons (HP/P)
.....
Grillkäse an Korbelsauce
Gemüse-Quinoa
Erbsli und Rüebli
.....
Birnenfladen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Olivenfocaccia
.....
Italienischer Teller mit
Coppa, Rohschinken, Salami,
Mozzarella, Crostini, Kapernapfel
und eingelegtem Gemüse
.....
Schoggi-Cake

DAS FLEISCHLOSE

Bunter Salat mit mediterranem Gemüsespiessli
.....
Krosse Falafel auf
Lauch-Rahm-Gemüse
Wedges Kartoffeln
.....
Schoggi-Cake

MITTWOCH 5. FEBRUAR 2025 VEGIE-TAG IM RESTAURANT

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Broccolisuppe
.....
Salatbouquet mit Bohnen (HP/P)
.....
Riz Casimir, Schweinsgeschnetzeltes
an Currysauce, gebratene Banane,
Mandeln, Korinthen und Früchtegarnitur
Trockenreis
.....
Cremeschnitte

DAS FLEISCHLOSE

Broccolisuppe
.....
Salatbouquet mit Bohnen (HP/P)
.....
Appenzeller Chäshörnli
mit Röstzwiebeln
Apfelmus separat
.....
Cremeschnitte

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Saisonsalat mit Gemüsestreifen
.....
Sautiertes Kalbschnitzel
an Marsalasauc
Parmesan-Kartoffel-Stampf
Broccoliröschen
.....
Frische Orangenschnitze

DAS FLEISCHLOSE

Randensalat
.....
Geräuchertes Forellenfilet (FAO 05)
garniert mit Meerrettichschaum
Vollkornbrot
.....
Frische Orangenschnitze

DEKLARATION

FLEISCH

Falls nicht anders deklariert, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fleisch ausländischer Herkunft:

- kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein,
- kann mit Antibiotika und/oder anderen anti-mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

ARG:	Argentinien	IRL:	Irland
AUS:	Australien	ITA:	Italien
AUT:	Österreich	NZL:	Neuseeland
BRD:	Deutschland	POL:	Polen
CAN:	Kanada	RSA:	Südafrika
ESP:	Spanien	URU:	Uruguay
FRA:	Frankreich	USA:	Amerika
HUN:	Ungarn		

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 Aquakultur	FAO - 05
VN	Vietnam

ALLERGENE

A:	Glutenhaltiges Getreide
B:	Krebstiere
C:	Eier
D:	Fische
E:	Erdnüsse
F:	Sojabohnen
G:	Milch
H:	Hartschalennobst und Nüsse
L:	Sellerie
M:	Senf
N:	Sesamsamen
O:	Schwefeldioxid und Sulfite
P:	Lupinen
R:	Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLERGIEINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unser Pflegeteam.

PART OF THE MEDICLINIC GROUP



DONNERSTAG
6. FEBRUAR 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Passierte Gemüsesuppe
.....
Gemischter Blattsalat mit Mais (HP/P)
.....
Paniertes Poulet Brüstchen mit Jus,
Separat Preiselbeeren
Kartoffelkroketten
Kohlrabenstengel
.....
Dattel-Mousse

DAS FLEISCHLOSE

Passierte Gemüsesuppe
.....
Gemischter Blattsalat mit Mais (HP/P)
.....
Spinat-Feta-Krapfen
an Dillrahmsauce
Kohlrabenstengel
.....
Dattel-Mousse

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Kopfsalat
.....
Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen,
Sojasprossen und Ei
belegt mit Riesencrevetten
garniert mit Crevetten Cracker
.....
Bananen Quark

DAS FLEISCHLOSE

Kopfsalat mit Camembertkäse
.....
Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen
Sojasprossen und Ei
belegt mit Knusper-Tofu
.....
Bananen Quark

FREITAG
7. FEBRUAR 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Maiscremesuppe
.....
Farbenfroher Mischsalat (HP/P)
.....
Sautiertes Buntbarschfilet (FAO 71)
an Dill-Velouté
auf Paella Reis, halbe Tomate
.....
Bayrische-Mocca-Creme

DAS FLEISCHLOSE

Maiscremesuppe
.....
Farbenfroher Mischsalat (HP/P)
.....
Penne mit Zucchini, Pfälzer
und Edamame Bohnen geschwenkt
an Kerbel-Zitronensauce
halbe Tomate
.....
Bayrische-Mocca-Creme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Gerstensuppe
.....
Kalbshohrückensteak
an provenzalischem Jus
Spinatpätzli
Rotkraut
.....
Melonen-Duo

DAS FLEISCHLOSE

Gerstensuppe
.....
Bruschetta
mit Tomaten-Zucchini und Auberginen
garniert mit Rucola
und Parmesansplitter
.....
Melonen-Duo

SAMSTAG
8. FEBRUAR 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Bouillon mit Eierfäden
.....
Blattsalat an französischer Sauce (HP/P)
.....
Truthahnschnitzel "Piccata"
Tomatensauce
Spaghetti, Kräuter-Sellerie
.....
Panna Cotta mit Mangosauce

DAS FLEISCHLOSE

Gemüsebouillon mit Eierfäden
.....
Blattsalat an französischer Sauce (HP/P)
.....
Cremiges-Risotto mit grünem Gemüse
Broccoli-Röschen und Kräuter-Sellerie
Mozzarellasticks
.....
Panna Cotta mit Mangosauce

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Gemischter Salat
.....
Gebratenes Lammfilet (AUS)
Oregano-Jus
Risotto, Karotten-Demidoff
.....
Basler Leckerli

DAS FLEISCHLOSE

Kaffee und Milch
.....
Birchermüesli "Stephanshorn"
Brie und Greizer
Zweierlei Brote
.....
Basler Leckerli

SONNTAG
9. FEBRUAR 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Pfälzersuppe
.....
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)
.....
Schweinhohrücken-Steak
an Kräuterbutterjus
Griessgnocchikugeln
Zucchini
.....
Ananas Royale

DAS FLEISCHLOSE

Pfälzersuppe
.....
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)
.....
Vegi "Stroganoff"
Erbsenprotein mit Peperoni,
und Champignon an Thymiansauce
Pilaw Reis, Zucchini
.....
Ananas Royale

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote
.....
Kalte Hähnchenbrust, dünn aufgeschnitten,
garniert mit verschiedenen Salaten
und frischer Ananas
.....
Crème Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Gemischter Salat mit Kichererbsen
.....
Kartoffelgnocchi
an leichter Gorgonzolasauce
mit Birnenstückli und Baumnuss
Reibkäse separat
.....
Crème Dessert

HIRSLANDEN

MENU

3. BIS 9. FEBRUAR 2025

