



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 Quali-tät 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 ent-sprechend 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
2. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Broccolisuppe
-
- Grüner Salat mit gehackten Nüssen (HP/P)
-
- Schweinsschnitzel an Jus, garniert mit Champignons Tagliatelle
- Erbsli und Rüebli
-
- Nideltörtchen

DAS FLEISCHLOSE

- Broccolisuppe
-
- Grüner Salat mit gehackten Nüssen (HP/P)
-
- Randen-Bratling an Tomaten-Basilikumsauce
- Safranreis
- Erbsli und Rüebli
-
- Nideltörtchen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Griesssuppe
-
- Kalbs-Involtini an Bratenjus
- Risotto mit Tomaten
- Mischgemüse
-
- Aprikosen Joghurt

DAS FLEISCHLOSE

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

DIENSTAG
3. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Maiscremesuppe
-
- Bunter Salat mit Croutons (HP/P)
-
- Hack-Beefsteak an Estragonsauce
- Kartoffelgratin
- Rotkraut"
-
- Schoggi Küchlein mit flüssigem Kern

DAS FLEISCHLOSE

- Maiscremesuppe
-
- Bunter Salat mit Croutons (HP/P)
-
- Rigatoni mit Pfälzer, Karotten und Peperoni an Soja-Bolognaise
- überbacken mit Mozzarella und Fetawürfeln
- Rotkraut
-
- Schoggi Küchlein mit flüssigem Kern

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Maiscremesuppe
-
- Olivenfoccacia
-
- Italienischer Teller mit Coppa, Rohschinken, Salami, Mozzarella, Crostini, Kapernapfel und eingelegtem Gemüse
-
- Orangen-Cake

DAS FLEISCHLOSE

- Bunter Salat mit mediterranem Gemüsespiessli
-
- Cornflakes-Blinis auf Lauch-Rahm-Gemüse
- Polenta-Schnitte
-
- Orangen-Cake

MITTWOCH
4. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Tomatensuppe
-
- Salatbouquet mit Bohnen (HP/P)
-
- Riz Casimir, Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce, gebratene Banane, Mandeln, Sultaninen und Früchtegarnitur
- Trockenreis
-
- Gebrannte Creme

DAS FLEISCHLOSE

- Tomatensuppe
-
- Salatbouquet mit Bohnen (HP/P)
-
- Appenzeller Chäshörnli mit Röstzwiebeln
- Apfelmus separat
-
- Gebrannte Creme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Saisonsalat mit Gemüsestreifen
-
- Sautiertes Kalbschnitzel an Marsalasauce
- Parmesan-Kartoffel-Stampf
- Broccoliröschen
-
- Frische Trauben

DAS FLEISCHLOSE

- Randensalat
-
- Geräuchertes Forellenfilet (FAO 05) garniert mit Meerrettichschaum
- Vollkornbrot
-
- Frische Trauben

DEKLARATION

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, Fisch, Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

FLEISCH

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:	Hartschalenobst 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
5. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

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

DAS FLEISCHLOSE

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

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

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

DAS FLEISCHLOSE

Kopfsalat mit Camembertkäse
.....
Gebratene Nudeln mit Asia-Gemüse,
Sojasprossen und Ei
belegt mit Knusper-Tofu
.....
Bananen Quark

FREITAG
6. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Selleriesuppe
.....
Farbenfroher Mischsalat (HP/P)
.....
Sautiertes Buntbarschfilet (FAO 71)
an Peterli-Velouté
auf Paella Reis, halbe Tomate
.....
Bananen-Sauerrahm-Roulade

DAS FLEISCHLOSE

Selleriesuppe
.....
Farbenfroher Mischsalat (HP/P)
.....
Vegi-Ravioli al Limone
Stangensellerie,- Tofu,- und Karottenwürfel
dazu Reibkäse
.....
Bananen-Sauerrahm-Roulade

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Gerstensuppe
.....
Kalbshohrückensteak
an provenzalischem Jus
Spinatspätzli
Winterliches Ratatouille
.....
Frische Orangenschnitze

DAS FLEISCHLOSE

Gerstensuppe
.....
Bruschetta
mit Tomaten-Zucchini und Auberginen
garniert mit Rucola
und Parmesansplitter
.....
Frische Orangenschnitze

SAMSTAG
7. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

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

DAS FLEISCHLOSE

Gemüsebouillon mit Eierfäden
.....
Blattsalat an französischer Sauce (HP/P)
.....
Cremiges-Gemüse-Risotto
Broccoli-Röschen und Kräuter-Sellerie
Reibeküchlein
.....
Bayrische Moccacreme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Gemischter Salat
.....
Gebratenes Lammfilet (AUS)
Oregano-Jus
Kartoffelschnitze, Karotten-Demidoff
.....
Haferflocken-Guetzli

DAS FLEISCHLOSE

Kaffee und Milch
.....
Birchermüesli ""Stephanshorn""
Brie und Greyerzer
Zweierlei Brote
.....
Haferflocken-Guetzli

SONNTAG
8. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Pfälzersuppe
.....
Sunntigssalat mit Chiasamen (HP/P)
.....
Schweinsohrücken-Steak
an Kräuterbutterjus
Griessgnocchikugeln
Grillierte Kürbistranche
.....
Weisswälder-Torte

DAS FLEISCHLOSE

Pfälzersuppe
.....
Sunntigssalat mit Chiasamen (HP/P)
.....
Vegi "Stroganoff"
Erbsenprotein mit Peperoni,
und Champignon an Thymiansauce
PilawReis, grillierte Kürbistranche
.....
Weisswälder-Torte

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

MENU

2. BIS 8. MÄRZ 2026

