



Urs Schütz
Küchenchef

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
15. APRIL 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Süssmaissuppe
.....
Marktsalat mit Kichererbsen (HP/P)
.....
Rindsgeschnetzeltes an brauner Basilikumsauce mit Gemüsestreifen Vollkornteigwaren, Zucchini
.....
Joghurt-Praliné-Creme

DAS FLEISCHLOSE

Süssmaissuppe
.....
Marktsalat mit Kichererbsen (HP/P)
.....
Getreideplätzchen mit Weichkäse an Kerbsauce
Nuss-Risotto mit Mascarpone, Zucchini
.....
Joghurt-Praliné-Creme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Schnittsalat «Mimosa»
.....
Schweins-Filet-Medaillon
Thymian-Jus
Spinat-Spätzli
Pfälzer-Diamanten
.....
Erdbeer Joghurt

DAS FLEISCHLOSE

Schnittsalat «Mimosa»
.....
Gefüllte Riesen-Champignons
Spinat-Spätzli
Pfälzer-Diamanten
.....
Erdbeer Joghurt

DIENSTAG
16. APRIL 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Selleriesuppe
.....
Salatbouquet mit Mais und Kernen (HP/P)
.....
Poulet-Brust an roter Thai-Currysauce Mandeln, Korinthen und Früchtegarnitur Jasmin-Reis
.....
Ovomaltine-Mousse

DAS FLEISCHLOSE

Selleriesuppe
.....
Salatbouquet mit Mais und Kernen (HP/P)
.....
Teigwarenzöpfli mit Fenchel, Karotten, Pfälzer und Edamamebohnen geschwenkt an Kresse-Velouté mit Ricotta, Blumenkohlrischen, Reibkäse separat
.....
Ovomaltine-Mousse

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Bunter Saisonsalat mit Croûtons
.....
Schweinschhohrückensteak
Leichter Kalbsfond
Teigwaren
Mischgemüse
.....
Rüebli-Cake

DAS FLEISCHLOSE

St.Galler Bürl
.....
Bulgursalat mit Mango, Cherrytomaten, Cicerino Rosso, Gurken und Cashewnüssen
Garniert mit Hobelkäseröllchen
.....
Rüebli-Cake

MITTWOCH
17. APRIL 2024

IM RESTAURANT VEGGIE TAG

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Tomatensuppe
.....
Gartensalat mit Linsen (HP/P)
.....
Mit Rindshackfleisch gefüllte Zucchini-Hälften, Basilikum-Joghurt-Dip Rosmarin-Bratkartoffeln
Vichy-Karotten
.....
Vanille-Cornet

DAS FLEISCHLOSE

Tomatensuppe
.....
Gartensalat mit Linsen (HP/P)
.....
Süsskartoffelpuffer
Basilikum-Joghurt-Dip
Getreide-Bulgur
Vichy-Karotten
.....
Vanille-Cornet

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Gemischter Salat
.....
Bresaola Carpaccio
mit Rucola, Pinien und Parmesan
Zweierlei Brote
.....
Frische Trauben

DAS FLEISCHLOSE

Assortierter Salat mit Hüttenkäse
.....
Couscous-Randen Küchlein
an Kressesauce
Kartoffel Gnocchi
Zucchini-Demidov
.....
Frische Trauben

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.

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY



DONNERSTAG
18. APRIL 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Minestrone
.....
Mischsalat mit Radiesli (HP/P)
.....
Braten vom Schweinsnierstück
mit Pfefferkruste und Jus
Ebly mit Gemüse
Kräuter-Tomateschnitze
.....
Fruchtsalat

DAS FLEISCHLOSE

Minestrone
.....
Mischsalat mit Radiesli (HP/P)
.....
Spinatknödel mit sautierten Pilzen
auf Linsen-Lauch-Eintopf
an Erbsensauce
Kräuter-Tomateschnitze
.....
Fruchtsalat

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Tomaten- und Maissalat
.....
Penne Carbonara
Mit Panchetta, Parmesan und Ei
an Rahmsauce, Reibkäse separat
.....
Aprikosen Quark

DAS FLEISCHLOSE

Fladenbrot
.....
Orientalischer Gemüse-Eintopf
mit Kichererbsen
Gebratene Kartoffelschnitze
dazu Joghurt Dip
.....
Aprikosen Quark

FREITAG
19. APRIL 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Tom Kha Gai Suppe
.....
Saisonsalat mit Kürbiskernen (HP/P)
.....
Gebratenes Saiblingsfilet (FAO 05)
an Safransauce
Gemüse Couscous
Grüne Spargeln
.....
Birnenfladen

DAS FLEISCHLOSE

Tom Kha Gai Suppe
.....
Saisonsalat mit Kürbiskernen (HP/P)
.....
Vegetarisches Bami Goreng
mit Paneer-Gril-Käse, Pak Choi, Bambus,
Pilzen, Peperoni und Sojasprossen
Garniert mit gerösteten Cashewnüssen
.....
Birnenfladen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Bunter Salat
.....
Oberschenkel vom
Poulet «Tandoori Style»
dazu Joghurt-Dip
Basmatireis, gegrillte Zucchetti
.....
Frische Orangenschnitze

DAS FLEISCHLOSE

Pikante Gerstensuppe
.....
Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Feta, Oliven
und rote Zwiebeln
Zweierlei Brote
.....
Frische Orangenschnitze

SAMSTAG
20. APRIL 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Fenchelsuppe
.....
Kopfsalat (HP/P)
.....
Sautiertes Schweinshuftschnitzel
an Rahmsauce
Bandnudeln
Romanesco-Röschen
.....
Blancmanger mit Himbeersauce

DAS FLEISCHLOSE

Fenchelsuppe
.....
Kopfsalat (HP/P)
.....
Gemüse Ravioli an Cinque Pi Sauce
garniert mit Quornstreifen und
Kohlrabi-Würfeln
dazu Reibkäse
.....
Blancmanger mit Himbeersauce

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Gurkensalat mit Ingwer und Koreander
mit Sauce aus griechischem Joghurt
.....
Landrauchschinken
dünn aufgeschnitten
mit Camembertkäse
Zweierlei Brote, Butter
.....
Vanillegipfel

DAS FLEISCHLOSE

Gurkensalat mit Ingwer und Koreander
mit Sauce aus griechischem Joghurt
.....
Tranchen von Tomaten und
Zucchetti mit Mozzarella überbacken
mit Ricotta-Sauce, Kartoffelkroketten
.....
Vanillegipfel

SONNTAG
21. APRIL 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gemüsebouillon mit Eierfäden
.....
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)
.....
Kalbgeschnetzeltes an Steinpilzsauce
Kartoffelgratin
Mischgemüse
.....
Opera-Schnitte

DAS FLEISCHLOSE

Gemüsebouillon mit Eierfäden
.....
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)
.....
Gemüse im Tempurateig
Orientalischer Reis mit Nüssen und Kernen
Minz-Dip
.....
Opera-Schnitte

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Gartensalat
.....
Lammrücken (IRL) Medaillon
Rosmarinjus
Gebratene Pizokel
Gemüse garnitur
.....
Crème Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Kaffee und Milch
.....
Weichkäseteller mit Brie und Camembert-Käse
hübsch garniert
Weggli
.....
Crème Dessert

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

15. BIS 21. APRIL 2024