



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
28. APRIL 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gerstensuppe mit Kidneybohnen
.....
Gartensalat an French Dressing (HP/P)
.....
Kalbfleisch-Spiessli
an Pfeffersauce
Brätler-Kartoffeln
Buntes Frühlingsmischgemüse
.....
Rhabarbertartelettes mit Streusel

DAS FLEISCHLOSE

Gerstensuppe mit Kidneybohnen
.....
Gartensalat an French Dressing (HP/P)
.....
Linsencurry mit Koreander
dazu Saurer Halbrahm
Basmati-Reis
Buntes Frühlingsmischgemüse
.....
Rhabarbertartelettes mit Streusel

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Kopfsalat mit Ei
.....
Schweinsohrückensteak
Provenzalische Sauce
Süsskartoffel Gnocchi
Pfälzer-Demidoff
.....
Aprikosen Joghurt

DAS FLEISCHLOSE

Weiss- und Ruchbrot
.....
Leichter Russischer Salat
garniert mit Ei
Joghurt-Quarksauce
verschiedene Salate
.....
Aprikosen Joghurt

DIENSTAG
29. APRIL 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Erbsen-Paprika-Suppe
.....
Salatbouquet mit Hanfsamen (HP/P)
.....
Poulet im Speckmantel
Rosmarinjus
Pilawreis
Vichy-Rüebli
.....
Bayrische-Brombeer-Creme

DAS FLEISCHLOSE

Erbsen-Paprika-Suppe
.....
Salatbouquet mit Hanfsamen (HP/P)
.....
Frühlings-Teigwaren mit gemischten Spargeln,
Cherry-, und getrockneten Tomaten,
helle Bärlauch Sauce, Vichy-Rüebli
Reibkäse
.....
Bayrische-Brombeer-Creme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Kressesuppe mit Ingwer
.....
Cervelat-Salat mit Appenzeller Käse
garniert mit verschiedenen
gemischten Salaten
Zweierlei Brote
.....
Tiroler Cake

DAS FLEISCHLOSE

Kressesuppe mit Ingwer
.....
Sellerieschnitzel im Ei und Pinienkernen
auf Pilz-Ebli-Risotto mit Rucola
Mischgemüse
.....
Tiroler Cake

MITTWOCH
30. APRIL 2025

VEGIE-TAG IM RESTAURANT

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Spargel-Kerbelsuppe
.....
Bunter Blattsalat mit Baumnuss (HP/P)
.....
Truthahnpiccata an Rotweinsauce
Spargel-Risotto
Bohnen
.....
Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

DAS FLEISCHLOSE

Spargel-Kerbelsuppe
.....
Bunter Blattsalat mit Baumnuss (HP/P)
.....
Gemüse-Tofu-Tortilla Taschen
mit Tomatensalsa und Avocado Dip
Bohnen
.....
Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Frisesalat mit Hüttenkäse
.....
Schweins-Filet-Medaillon
mit Bearnaise-Sauce
Kartoffelkroketten
Gegrillte Zucchetti
.....
Frische Ananas

DAS FLEISCHLOSE

Frisesalat mit Hüttenkäse
.....
Tartare aus pochierem Lachs (FAO 05)
auf Silberbaguette mit Meerrettichschaum,
Kapernapfel, Zitrone und Dill
.....
Frische Ananas

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:	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
1. MAI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Brotsuppe
.....
Gemischter Salat mit Kürbiskernen (HP/P)
.....
Paniertes Schweinschnitzel
Pommes frites
Grilltomate
.....
Pfirsich-Mousse

DAS FLEISCHLOSE

Brotsuppe
.....
Gemischter Salat mit Kürbiskernen (HP/P)
.....
Gemüse Ravioli an Ratatouille-Sauce
mit Fetakäsewürfeln und Pistaziensplitter
dazu Reibkäse
.....
Pfirsich-Mousse

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Saisonmischsalat
.....
Cevapcici (IRL) an pikantem Ajvar-Gewürz-Dip
mit Aubergines, Peperoni und Paprika
Couscous, Mischgemüse
.....
Bananen-Quark

DAS FLEISCHLOSE

Saisonmischsalat
.....
Penne alla Norma
Tomatensauce mit Auberginen,
Basilikum, Thymian und Ricotta
.....
Bananen-Quark

FREITAG
2. MAI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Weisse Bohnensuppe mit Mandeln und Basilikum
.....
Marktsalat (HP/P)
.....
Pochiertes Lachsfilet (FAO 05)
an Dill-Honig-Senf Velouté
Polenta, mediterranes Gemüse
.....
Cappucino-Roulade

DAS FLEISCHLOSE

Weisse Bohnensuppe mit Mandeln und Basilikum
.....
Marktsalat (HP/P)
.....
Mit Gemüse und roten Linsen
gefüllte Zucchettischiffli
Kartoffelgratin, mediterranes Gemüse
.....
Cappucino-Roulade

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote
.....
Chicken Curry-Salat "Madras"
an Quark-Curry-Dressing
mit Cocktailwürfeln
garniert mit Früchten
.....
Frische Trauben

DAS FLEISCHLOSE

Lollo-Duo mit mediterranem Spiessli
.....
Buchweizentaler
mit Hummus Dip
auf Blattspinat
Couscous mit Peperoni
.....
Frische Trauben

SAMSTAG
3. MAI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Champignoncremesuppe
.....
Saisonsalat mit Ei (HP/P)
.....
Schweinsfilet-Medaillon
Paprikasauce mit Ingwerstreifen
Müscheli
Blumenkohlröschen mit Brösel
.....
Gebrannte Creme

DAS FLEISCHLOSE

Champignoncremesuppe
.....
Saisonsalat mit Ei (HP/P)
.....
Knusprige Teigtaschen
Peterli Quark Dip
Blumenkohlröschen mit Brösel
und Peperonistreifen
.....
Gebrannte Creme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Gemischter Salat
.....
Kalbfleischröllchen auf zweierlei Karotten
Rosmarin-Jus
Frühlingskartoffeln
.....
Haferflockenguetzli

DAS FLEISCHLOSE

Kaffee und Milch
.....
Thonsalat (FAO 71)
mit Bohnen, Tomaten, Oliven, Mais,
und Mozzarella-Perlen
Dinkel-Kernen-Brötchen
.....
Haferflockenguetzli

SONNTAG
4. MAI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gemüsecremesuppe
.....
Kleiner Kichererbsensalat mit Cherry Tomaten
(HP/P)
.....
Pouletbrust an Champignons-Rahmsauce
Spinatspätzli
Gemüse garnitur
.....
Schoggi-Roulade

DAS FLEISCHLOSE

Gemüsecremesuppe
.....
Kleiner Kichererbsensalat mit Cherry Tomaten
(HP/P)
.....
Chili sin Carne mit Tofu und Gemüsewürfel
im Rösti-Pastetli
Gemüse garnitur
.....
Schoggi-Roulade

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Kaffee und Milch
.....
Trockenfleisch-Teller mit
Landrauchschinken, Salsiz und Käse
Essiggurke, gekochtes Ei
Zweierlei Brote
.....
Crème Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Kleiner Salatteller mit Bohnen
.....
Linsen-Tortilla mit Wirsing
Basilikum-Dip mit Creme fraiche
Cremige Polenta
Broccoliröschen
.....
Crème Dessert

HIRSLANDEN

MENU

28. APRIL BIS 4. MAI 2025

