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
30. JUNI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Kokossuppe
.....
Blattsalat mit Kernen (HP/P)
.....
Im Ei gebratenes Schweinsschnitzel mit Jus
gefüllt mit Alp-Käse und Rustico-Schinken
Gestreckte Nudeln
Ratatouille
.....
Apfel-Joghurtcreme mit Meringues

DAS FLEISCHLOSE

Kokossuppe
.....
Blattsalat mit Kernen (HP/P)
.....
Linsen-Tätschli
an Tomaten-Bohnensauce
Polenta Tranche
Ratatouille
.....
Apfel-Joghurtcreme mit Meringues

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Schnittsalat "Mimosa
.....
Sautierte Truthahnbrust-Streifen an
Calvados-Rahmsauce
Röstikroketten
Mischgemüse
.....
Ananas-Joghurt

DAS FLEISCHLOSE

Zweierlei Brote
.....
Mediterraner Salat mit Mozzarella,
farbigen Tomaten, Oliven, Gurken,
roten Zwiebeln und Rucola
Röstikroketten
.....
Ananas-Joghurt

DIENSTAG
1. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Spinatsuppe (HP/P)
.....
Kleiner Linsensalat
.....
Rindsgulasch an Paprikasauce
Champignon ,Speck und Silberzwiebeln
Kartoffelstock
Vichy-Karotten
.....
Weisse Schoggi-Mousse

DAS FLEISCHLOSE

Spinatsuppe (HP/P)
.....
Kleiner Linsensalat
.....
Soja-Nuggets auf Gemüsebeet
mit Mung-Sprossen, Süss-saure Sauce
Basmati-Reis mit Cashewnüssen
.....
Weisse Schoggi-Mousse

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Kalte Gurken-Avocado-Suppe
.....
Kalbsbrätchügeli mit Gemüsewürfeln
an heller Mayoransauce
Spinat Nudeln
Halbe Tomate
.....
Rosinen Cake

DAS FLEISCHLOSE

Gemischter Salat mit
Hus-Chäsli-Tranchen
.....
Penne "Vegi-Carbonara"
Mit Tofu, getrockneten Tomaten,
und Zuckererbsen an Rahmvelouté
Reibkäse separat
.....
Rosinen Cake

MITTWOCH
2. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Fenchelsuppe (HP/P)
.....
Saisonsalat mit Radiesli
.....
Pouletschenkelspiessli mit Peperoni
Kräuterbuttersauce
Tagliatelle
Gemüse-Mix
.....
Cremeschnitte

DAS FLEISCHLOSE

Fenchelsuppe (HP/P)
.....
Saisonsalat mit Radiesli
.....
Hausgemachter Käsekuchen
Gemüse-Mix
.....
Cremeschnitte

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote
.....
Kalter Schweinsbraten mit
Tartaresauce
garniert mit gemischten Salaten
.....
Frische Melonen Duo

DAS FLEISCHLOSE

Kartoffelsuppe mit Kresse
.....
Spaghetti mit Riesencrevetten (FAO 71)
und Shiitake Pilzen an
Kokos-Limettensauce
.....
Frische Melonen Duo

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

HIRSLANDEN

MENU

30. JUNI BIS 6. JULI 2025

DONNERSTAG
3. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gemüsesuppe, klar (HP/P)
.....
Pflanzblätzbouquet
.....
Mit Aprikosen gefüllter
Schweins-Braten, brauner Jus
Tomaten-Risotto
Grillierte Auberinentranche
.....
Creme katalanische Art

DAS FLEISCHLOSE

Gemüsesuppe, klar (HP/P)
.....
Pflanzblätzbouquet"
.....
Gefüllte Peperoni Tex Mex
mit Cheddar und Soja, Guakamole, Salsa
Süsskartoffelschnitze
Grillierte Auberinentranche
.....
Creme katalanische Art

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Frisesalat mit Ei
.....
Poulet-Filet an Madeira-Sauce
Rissolee-Kartoffeln
Peperoni Gemüse
.....
Waldbeer Quark

DAS FLEISCHLOSE

Frisesalat mit Ei
.....
Gemüse-Spätzli-Pfanne
mit Tofuwürfeln
Peperoni Gemüse
.....
Waldbeer Quark

FREITAG
4. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Tomatensuppe (HP/P)
.....
Bunter Gartensalat
.....
Gebratenes Zanderfilet (FAO 05)
an Limettensauce
Wildreis-Mix, Broccoli
.....
Aprikosenjalousie mit Vanillesauce

DAS FLEISCHLOSE

Tomatensuppe (HP/P)
.....
Bunter Gartensalat
.....
Tagliatelle mit Pesto Rosso,
gebratenen Grillkäse-Würfel
und garniert mit Grillgemüse
Reibkäse separat
.....
Aprikosenjalousie mit Vanillesauce

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote
.....
Kalte Hähnchenbrust,
dünn aufgeschnitten
garniert mit verschiedenen Salaten
.....
Banane

DAS FLEISCHLOSE

Bunter Saisonsalat
.....
Zucchetti-Puffer an Gemüsesauce
Kräuter-Gersotto
mit Mascarpone
.....
Banane

SAMSTAG
5. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Pfälzerkarottensuppe (HP/P)
.....
Menusalat mit Eischeiben
.....
Pouletbrustschnitzel in Cornflakes-Panade
mit Wasabi-Mayonnaise
Kartoffelspalten
Stangensellerie
.....
Bayrische-Orangencreme

DAS FLEISCHLOSE

Pfälzerkarottensuppe (HP/P)
.....
Menusalat mit Eischeiben
.....
Gratinierte Vegi-Makkaroni mit
Kräuterbechamel, Streifen aus Erbsenprotein
und verschiedenem Gemüse
Stangensellerie
.....
Bayrische-Orangencreme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Randensuppe mit Apfel
.....
Wienerli im Blätterteig
Kartoffelsalat
.....
Kokosmakronen

DAS FLEISCHLOSE

Randensuppe mit Apfel
.....
Kartoffelgnocchi an Baumnuss-Pesto
mit Broccoli, Cherrytomaten und Quornstreifen
Reibkäse separat
.....
Kokosmakronen

SONNTAG
6. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Erbsensuppe (HP/P)
.....
Sunntigssalat mit Chiasamen
.....
Schweins-Nierstück-Steak
mit Cafe de Paris-Sauce
Farbige Teigwaren, Gemüsegarnitur
.....
Linzertorte

DAS FLEISCHLOSE

Erbsensuppe (HP/P)
.....
Sunntigssalat mit Chiasamen
.....
Reichhaltiger Gemüseteller
mit Quinoa-Tätschli
Quark-Peterli-Dip
Salzkartoffeln
.....
Linzertorte

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Kleiner Salatteller
.....
Mostbröckli und Salsiz dünn aufgeschnitten
mit Hobelkäse und Tète de Moine
Kürbiskernen Brötchen, Butter
.....
Crème Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Kleiner Salatteller
.....
Paniertes Seitanschnitzel mit gehackten
Kürbiskernen, Joghurt-Kerbel-Dip
Süss-Kartoffelstock, Gemüsebouquet
.....
Crème Dessert