



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
14. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Zucchetticremesuppe (HP/P)
-
- Saisonsalat mit Linsen
-
- Pouletbrust "Supreme" an Paprikasauce
- Gebratene Süss-Kartoffel-Gnocchi
- Erbsen mit Blumenkohlröschen
-
- Vanille Cornet

DAS FLEISCHLOSE

- Zucchetticremesuppe (HP/P)
-
- Saisonsalat mit Linsen
-
- Auberginen-Gemüse-Lasagne aus dem Ofen
- dazu Tomaten Coulis
-
- Vanille Cornet

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Vollkorn Brötchen
-
- Bündner Rohschinken dünn aufgeschnitten
- garniert mit Feigen und Saint Albray-Käse
-
- Himbeer Joghurt

DAS FLEISCHLOSE

- Blattsalat
-
- Reibeküchlein an Kerbelsauce mit roten Linsen
- Im Ei gebratene Griessgnocchi
- Pfälzer-Demidoff mit Peterli
-
- Himbeer Joghurt

DIENSTAG
15. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Selleriesuppe (HP/P)
-
- Gemischter Salat mit Hüttenkäse
-
- Appenzeller Brätschnitzel gefüllt mit Käse, an Tomatensauce
- Spaghetti
- Grüne Bohnen
-
- Erdbeer-Törtchen

DAS FLEISCHLOSE

- Selleriesuppe (HP/P)
-
- Gemischter Salat mit Hüttenkäse
-
- Haferflocken-Burger auf Gemüsebeet
- an Blumenkohl-Velouté
- Safranrisotto mit Mascarpone
-
- Erdbeer-Törtchen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Kopfsalat mit Ei
-
- Poulet-Saltimbocca
- Marsalasauce
- Cremige Polenta
- Rahmlauch
-
- Meraner-Cake

DAS FLEISCHLOSE

- Kopfsalat mit Ei
-
- Tartare aus pochiertem Lachs (FAO 05) mit Frischkäse auf Olivenbrot
- garniert mit Rucola und Radieschenstreifen
-
- Meraner-Cake

MITTWOCH
16. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Brotsuppe mit Schnittlauch (HP/P)
-
- Mischsalat mit gerösteten Kernen
-
- Truthahnpiccata an Rotweinsauce
- Kräuter-Risotto mit Gemüsewürfeln
- Zucchini mit Fenchel
-
- Passions-Limetten-Quarktörtchen

DAS FLEISCHLOSE

- Brotsuppe mit Schnittlauch (HP/P)
-
- Mischsalat mit gerösteten Kernen
-
- Bauernrösti
- mit Gemüsebouquet belegte Rösti
- überbacken mit Raclettekäse
-
- Passions-Limetten-Quarktörtchen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Süsskartoffelsuppe
-
- Kalbsgeschnetzeltes an Riesenchampignons-Sauce
- im Reisring, Broccoliröschen
-
- Frische Ananas

DAS FLEISCHLOSE

- Süsskartoffelsuppe
-
- Vegi Linsen-Soya-Bolognaise
- Dinkelteigwaren
- Broccoliröschen
-
- 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:	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
17. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Griess-Suppe (HP/P)
.....
Bunter Salat
.....
Schweins Cordon Bleu
Zitronenschnittz
Pommes frites
Mischgemüse
.....
Himbeer-Pfefferminz-Creme

DAS FLEISCHLOSE

Griess-Suppe (HP/P)
.....
Bunter Salat
.....
Grillkäse an Kerbelsauce
Gemüse-Quinoa
Mischgemüse
.....
Himbeer-Pfefferminz-Creme

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Vollkornbrötchen
.....
Kalte Siedfleisch Tranchen
an Gemüse Vinaigrette
mit gemischten Salaten
.....
Erdbeer Quark

DAS FLEISCHLOSE

Gemischter Salat mit Bohnen
.....
Gemüsekugeln an Kräutervelouté
mit Pfälzkerkarotten und Zucchetti
Gebratene Kartoffelschnitze
.....
Erdbeer Quark

FREITAG
18. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Broccolisuppe (HP/P)
.....
Hülsenfrüchtesalat
.....
Gebratenes Lachsfilet (FAO 05) an Hummersauce
mit Champignons und Crevetten
Salzkartoffeln, Peperoni Gemüse
.....
Birnenfladen

DAS FLEISCHLOSE

Broccolisuppe (HP/P)
.....
Hülsenfrüchtesalat
.....
Breite Nudeln an Pesto
mit feinen Quornstreifen
Peperoni Gemüse, Reibkäse separat
.....
Birnenfladen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Süss-sauer Karotten-Kohlrabisalat
mit Mini Mozzarella und Sojasprossen
.....
Rindfleischstreifen
an Kokossauce
Grüne Nudeln mit Asia Gemüse
.....
Frische Aprikosen

DAS FLEISCHLOSE

Süss-sauer Karotten-Kohlrabisalat
mit Mini Mozzarella und Sojasprossen
.....
Panierte Auberginenscheiben
Sweet-Chili-Sauce
Wildreis, mit Asia Gemüse
.....
Frische Aprikosen

SAMSTAG
19. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Fenchelsuppe (HP/P)
.....
Schnittsalat
.....
Schweins-Nierstückbraten
an Jus mit rosa Pfefferkörner
Farbige Teigwaren
Überbackene Tomate
.....
Ovomaltine-Mousse

DAS FLEISCHLOSE

Fenchelsuppe (HP/P)
.....
Schnittsalat
.....
Gemüseragout und Vegistreifen
aus Erbsenprotein an Broccoli-Frischkäsesauce
Jasminreis
Überbackene Tomate
.....
Ovomaltine-Mousse

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Buntgemischter Salat
.....
Kalbs-Osso-Bucco
Demi-glace Sauce
Kartoffelscheiben
Bohnenbündel
.....
Basler Leckerli

DAS FLEISCHLOSE

Vollkornbrötli
.....
Randen-Apfel-Halloumikäse-Tartar
auf Gurken-Carpaccio
mit Blattsalatbouquet
an Reibkäse-Vinaigrette
dazu Nusskartoffeln
.....
Basler Leckerli

SONNTAG
20. JULI 2025

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gartenerbsensuppe (HP/P)
.....
Sunttigssalat mit Chiasamen
.....
Gebratene Pouletstreifen
"Stroganoff"
Spätzli
Gemüseegarnitur
.....
Baumnusstorte

DAS FLEISCHLOSE

Gartenerbsensuppe (HP/P)
.....
Sunttigssalat mit Chiasamen
.....
Reichhaltiger Gemüseteller
mit Samosas
Kräuter-Quark
.....
Baumnusstorte

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Assortierter Gemüse-Salat
.....
Spaghetti an Bolognaise Sauce
Feines Rindfleisch an rassiger Tomatensauce
mit Kräutern und Reibkäse
.....
Crème Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Safransuppe
.....
Mediterraner-Gemüsekuchen
Blattsalat mit Hüttenkäse
.....
Crème Dessert

MENU

14. BIS 20. JULI 2025

