



## 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**  
8. DEZEMBER 2025

## MITTAGSMENU

### DAS KLASSISCHE

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

### DAS FLEISCHLOSE

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

## ABENDMENU

### DAS KLASSISCHE

Nüsslisalat mit Ei  
....  
Schweinshohrückensteak  
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**  
9. DEZEMBER 2025

## MITTAGSMENU

### DAS KLASSISCHE

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

### DAS FLEISCHLOSE

Erbsen-Paprika-Suppe  
....  
Salatbouquet mit Hanfsamen (HP/P)  
....  
Gemüse Ravioli an Ratatouille-Sauce  
mit Fetakäsewürfeln und Pistaziensplitter  
dazu Reibkäse  
....  
Creme Brûlée

## ABENDMENU

### DAS KLASSISCHE

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

### DAS FLEISCHLOSE

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

**MITTWOCH**  
10. DEZEMBER 2025

## MITTAGSMENU

### DAS KLASSISCHE

Kerbelsuppe  
....  
Bunter Blattsalat mit Baumnuss (HP/P)  
....  
Paniertes Schweinschnitzel  
Pommes frites  
Grilltomate  
....  
Dattel-Mousse

### DAS FLEISCHLOSE

Kerbelsuppe  
....  
Bunter Blattsalat mit Baumnuss (HP/P)  
....  
Gemüse-Tofu-Tortilla Taschen  
mit Tomatensalsa und Avocado Dip  
Grilltomate  
....  
Dattel-Mousse

## ABENDMENU

### DAS KLASSISCHE

Friesesalat mit Hüttenkäse  
....  
Schweins-Filet-Medaillon  
mit Bearnaise-Sauce  
Kartoffelkrokettchen  
Rosenkohl  
....  
Frische Orangenschnitze

### DAS FLEISCHLOSE

Friesesalat mit Hüttenkäse  
....  
Tartare aus pochiertem Lachs (FAO 05)  
auf Silserbaguette mit Meerrettichschaum,  
Kapernapfel, Zitrone und Dill  
....  
Frische Orangenschnitze

## 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  
AUS: Australien  
AUT: Österreich  
BRD: Deutschland  
CAN: Kanada  
ESP: Spanien  
FRA: Frankreich  
HUN: Ungarn

IRL: Irland  
ITA: Italien  
NZL: Neuseeland  
POL: Polen  
RSA: Südafrika  
URU: Uruguay  
USA: Amerika

## FISCH/KRUSTENTIERE

Arktischer Ozean  
Nordwestatlantik  
Nordostatlantik  
Mittlerer Westatlantik  
Mittlerer Ostatlantik  
Mittelmeer  
Schwarzes Meer  
Südwestatlantik  
Südostatlantik  
Antarktischer Atlantik  
Westlicher Indischer Ozean  
Östlicher Indischer Ozean  
Antarktischer Indischer Ozean  
Nordwestpazifik  
Nordostpazifik  
Westlicher Pazifischer Ozean  
Östlicher Pazifischer Ozean  
Südwestpazifik  
Südostpazifik  
Antarktischer Pazifik  
Europa Aquakultur  
VN

FAO - 18  
FAO - 21  
FAO - 27  
FAO - 31  
FAO - 34  
FAO - 37  
FAO - 37  
FAO - 41  
FAO - 47  
FAO - 48  
FAO - 51  
FAO - 57  
FAO - 58  
FAO - 61  
FAO - 67  
FAO - 71  
FAO - 77  
FAO - 81  
FAO - 87  
FAO - 88  
FAO - 05  
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**  
11. DEZEMBER 2025

IM RESTAURANT VEGGIE TAG

#### MITTAGSMENU

##### DAS KLASSISCHE

Brotsuppe  
....  
Gemischter Salat mit Ei (HP/P)  
....  
Truthahnpiccata an Rotweinsauce  
Kräuter-Risotto  
Bohnen  
....  
Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

##### DAS FLEISCHLOSE

Brotsuppe  
....  
Gemischter Salat mit Ei (HP/P)"  
....  
Teigwaren mit Zucchetti  
Cherry-, und getrockneten Tomaten,  
helle Kräutersauce, Bohnen  
Reibkäse  
....  
Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

#### ABENDMENU

##### DAS KLASSISCHE

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

##### DAS FLEISCHLOSE

Saisonmischsalat  
....  
Randen-Tätschli  
Basilikum-Dip mit Creme fraiche  
Cremige Polenta  
Mischgemüse  
....  
Bananen-Quark

**FREITAG**  
12. DEZEMBER 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  
....  
Pfarrhaustörtchen

##### DAS FLEISCHLOSE

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

#### 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 Mozzarella Spiessli  
....  
Buchweizentaler  
mit Hummus Dip  
auf Blattspinat  
Couscous mit Peperoni  
....  
Frische Trauben

**SAMSTAG**  
13. DEZEMBER 2025

#### MITTAGSMENU

##### DAS KLASSISCHE

Champignoncremesuppe  
....  
Saisonsalat mit Kürbiskernen (HP/P)  
....  
Schweinsfilet-Medaillon  
Paprikasauce mit Ingwerstreifen  
Muscheli  
Grillierter Kürbisschnitz  
....  
Sabaillon Creme

##### DAS FLEISCHLOSE

Champignoncremesuppe  
....  
Saisonsalat mit Kürbiskernen (HP/P)  
....  
Knusprige Teigtaschen  
Peterli Quark Dip  
Grillierter Kürbisschnitz  
und Peperonistreifen  
....  
Sabaillon Creme

#### ABENDMENU

##### DAS KLASSISCHE

Gemischter Salat  
....  
Kalbfleischröllchen auf zweierlei Karotten  
Rosmarin-Jus  
Brätler-Kartoffeln  
....  
Zimtschnecken

##### DAS FLEISCHLOSE

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

**SONNTAG**  
14. DEZEMBER 2025

#### MITTAGSMENU

##### DAS KLASSISCHE

Gemüsecremesuppe  
....  
Kleiner Kichererbsensalat mit Cherry Tomaten  
(HP/P)  
....  
Pouletbrust an Champignons-Rahmsauce  
Spinatspätzli  
Gemüsegarnitur  
....  
Mandarinen-Quarktorte

##### DAS FLEISCHLOSE

Gemüsecremesuppe  
....  
Kleiner Kichererbsensalat mit Cherry Tomaten  
(HP/P)  
....  
Chili sin Carne mit Tofu und Gemüsewürfel  
im Rösti-Pastetli  
Gemüsegarnitur  
....  
Mandarinen-Quarktorte

#### 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  
....  
Penne alla Norma  
Tomatensauce mit Auberginen,  
Basilikum, Thymian und Ricotta  
....  
Crème Dessert

**HIRSLANDEN** 

# MENU

8. BIS 14. DEZEMBER 2025

