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
5. DEZEMBER 2022

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Zucchetticremesuppe
.....
Saisonsalat (HP/P)
.....
Pouletbrust «Supreme» an Paprikasauce
Gebratene Süss-Kartoffel-Gnocchi
Romanesco
.....
Crêpe «Suzette»

DAS FLEISCHLOSE

Zucchetticremesuppe
.....
Saisonsalat mit Maiskörnern (HP/P)
.....
Gemüse-Lasagne
aus dem Ofen
dazu Tomatencoulis
.....
Crêpe «Suzette»

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

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

DAS FLEISCHLOSE

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

DIENSTAG
6. DEZEMBER 2022

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Blumenkohlsuppe
.....
Gemischter Salat (HP/P)
.....
Truthahnpiccata an Rotweinsauce
Risotto mit Salbei
Blattspinat
.....
Apfel im Schlafrock

DAS FLEISCHLOSE

Blumenkohlsuppe
.....
Gemischter Salat (HP/P)
.....
Bauernrösti
mit Gemüsebouquet belegte Rösti
überbacken mit Raclettekäse
.....
Apfel im Schlafrock

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Kopfsalat mit Ei
.....
Saltimbocca vom Kalb
Marsalasauce
Müscheli-Teigwaren
Peperonata
.....
Schoggi Cake

DAS FLEISCHLOSE

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

MITTWOCH
7. DEZEMBER 2022

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Brotsuppe mit Schnittlauch
.....
Mischsalat mit gerösteten Kernen (HP/P)
.....
Appenzeller Brätschnitzel
gefüllt mit Käse, an Tomatensauce
Spaghetti
Kohlraben
.....
Meringue

DAS FLEISCHLOSE

Brotsuppe mit Schnittlauch
.....
Mischsalat mit gerösteten Kernen (HP/P)
.....
Haferflocken-Burger
auf Gemüsebeet
an Kressesauce
Safranrisotto
.....
Meringue

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Süsskartoffelsuppe
.....
Kalbfleisch-Toast
Kalbsgeschnetzeltes
auf Riesenchampignons-Spalten
an Rahmsauce dazu Broccoliröschen
.....
Frische Mango

DAS FLEISCHLOSE

Süsskartoffelsuppe
.....
Gegrillte Tofuscheiben auf
Kichererbsen-Eintopf mit getrockneten
Tomaten, Gemüse und Peterli
an Mascarponesauce
.....
Frische Mango

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:	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.

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

HIRSLANDEN
KLINIK STEPHANSHORN

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

5. BIS 11. DEZEMBER 2022

DONNERSTAG
8. DEZEMBER 2022

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Griess-Suppe
.....
Bunter Salat (HP/P)
.....
Paniertes Schweinsschnitzel
Zitronenschnitz
Pommes frites
Erbsli und Rüebli
.....
Vermicelles

DAS FLEISCHLOSE

Griess-Suppe
.....
Bunter Salat (HP/P)
.....
Gemüse Ravioli an Peterlisauce
mit Gemüsewürfel
dazu Reibkäse
.....
Vermicelles

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

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

DAS FLEISCHLOSE

Gemischter Salat
.....
Gemüsekugeln an Kräutervelouté
mit Artischocken und Zucchetti
Gebratene Kartoffelschnitze
.....
Aprikosen Quark

FREITAG
9. DEZEMBER 2022

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gurkensuppe mit Dill
.....
Gartensalat (HP/P)
.....
Gebratenes Lachsfilet (FAO 05) an Hummersauce
mit Champignons-Vierteln
und Crevetten
Salzkartoffeln, Grillierte Zucchetti
.....
Flammerie mit Erdbeermark

DAS FLEISCHLOSE

Gurkensuppe mit Dill
.....
Gartensalat (HP/P)
.....
Breite Nudeln an Pesto
Grillierte Zucchetti
Reibkäse separat
.....
Flammerie mit Erdbeermark

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

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

DAS FLEISCHLOSE

Süss-sauer Karotten-Kohlrabisalat
mit Mini Mozzarella
.....
Panierte Auberginenscheiben
Sweet-Chili-Sauce
Wildreis, Pfälzertstengel
.....
Frische Ananas

SAMSTAG
10. DEZEMBER 2022

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Fenchelsuppe
....
Schnittsalat (HP/P)
.....
Kalbs-Nierstückbraten
an Jus mit rosa Pfefferkörner
Farbige Teigwaren
Überbackene Tomate
.....
Fruchtsalat

DAS FLEISCHLOSE

Fenchelsuppe
.....
Schnittsalat (HP/P)
.....
Gemüseragout und Vegistreifen
aus Erbsenprotein an Broccoli-Frischkäsesauce
Safranreis
Überbackene Tomate
.....
Fruchtsalat

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Buntgemischter Salat
.....
Schweins-Filet-Medaillon Spiessli
Demi-glace Sauce
Kartoffelscheiben
Bohnenbündel
.....
Zitronen-Muffin

DAS FLEISCHLOSE

Vollkornbrötli
.....
Randen-Apfel-Tartar
auf Gurken-Carpaccio
mit Blattsalatbouquet
an Parmesanvinaigrette
dazu Nusskartoffeln
.....
Zitronen-Muffin

SONNTAG
11. DEZEMBER 2022

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Süsskartoffelsuppe
.....
Sunntigssalat (HP/P)
.....
Gebratene Rindsfiletwürfel
«Stroganoff»
Spätzli
Gemüsegarnitur
.....
Ananas Royale

DAS FLEISCHLOSE

Süsskartoffelsuppe
.....
Sunntigssalat (HP/P)
.....
Reichhaltiger Gemüseteller
mit Samosas
Kräuter-Quark
.....
Ananas Royale

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Minestrone
.....
Kalte Kaninchenroulade
auf mariniertem Gemüse
dazu Quark-Dijon-Senf Dip
Zweierlei Brote
.....
Crème Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Minestrone
.....
Mediterraner-Gemüsekuchen
Blattsalat an italienischer Sauce
.....
Crème Dessert

KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.