



**Roger Kressbach**  
Küchenchef

**LIEBER GAST**

Zusammen mit meinem 13-köpfigen Küchenteam bin ich für Ihr tägliches Wohl verantwortlich. Wir sind darum besorgt, unsere Gäste dreimal pro Tag 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 Küchenteam 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 Roger Kressbach und sein Küchenteam

**MONTAG**  
20. MAI 2024

**MITTAGSMENU**

**SUPPE**  
Karotten-Süsskartoffelsuppe

**MENÜ A**

Glasierte gefüllte Kalbsbrust  
Rotweinjus  
Byron-Kartoffeln  
Buntes Gemüse

**MENÜ B**

Geschnetzeltes Rindfleisch  
Balsamicosauce  
Trüffel-Duchesse  
Buntes Gemüse

**MENÜ C**

Bunte Spätzlipfanne  
Gemüse-Steinpilzragout  
Buntes Gemüse

**DESSERT**

Kleiner Bananensplit

**ABENDMENU**

Suppe  
"Penne Carbonara"  
Schinken und Speckstreifen  
Rahmsauce  
Italienischer Salat mit Mais und Rucola

**MENÜ VEGETARISCH**

Suppe  
Penne an Gemüsebolognese  
Italienischer Salat mit Mais und Rucola

**WOCHENHIT**

"Chicken-Curry"  
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**DIENSTAG**  
21. MAI 2024

**MITTAGSMENU**

**SUPPE**  
Suppe Bauernart

**MENÜ A**

Cevapcici (Rind)  
Paprikasauce  
Griessschnitte mit Käse  
Saisongemüse

**MENÜ B**

Sautiertes Zanderfilet "FAO 05"  
Speck-Rahmwirsing  
Salzkartoffeln

**MENÜ C**

Paniertes Quornschnitzel  
Quark-Kräutermayonnaise  
Salzkartoffeln  
Saisongemüse

**DESSERT**

Apfelküchlein mit Vanillesauce

**ABENDMENU**

Suppe  
"Appenzeller Plättli"  
Mostbröckli, Speck, Pantli  
Käsesalat  
Schraubentort  
Dessert

**MENÜ VEGETARISCH**

Suppe  
Appenzeller Käsesalat  
Frische Gartensalate  
Schraubentort  
Dessert

**WOCHENHIT**

"Chicken-Curry"  
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**MITTWOCH**  
22. MAI 2024

**MITTAGSMENU**

**SUPPE**  
Linsen-Ingwercremesuppe

**MENÜ A**

Brätkügel (Kalb)  
Rahmsauce  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**MENÜ B**

"Fitnessteller"  
Paniertes Schweinsschnitzel  
Preiselbeeren  
Reichhaltiger Gemüseteller

**MENÜ C**

Vegane Brätkügel  
Rahmsauce  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**DESSERT**

Panna Cotta mit Granatapfel und Caramel

**ABENDMENU**

Suppe  
Gehacktes Rindfleisch  
Hörnli  
Karottenduo  
Apfelmus

**MENÜ VEGETARISCH**

Suppe  
Gemüse-Tätschli  
Tomatenrahm  
Hörnli  
Karottenduo

**WOCHENHIT**

"Chicken-Curry"  
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**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  |

**ALLERGIEINFORMATION**

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unser Pflegeteam.

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY



**DONNERSTAG**  
23. MAI 2024

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Sellerie-Süssmostcremesuppe

MENÜ A

Am Stück gebratenes Schweinsfilet  
Pommerysenf-Sauce  
Butternudeln  
Gefülltes Zucchetti

MENÜ B

Kalbsschulterbraten  
Thymianjus  
Kräutergaletten  
Gefülltes Zucchetti

MENÜ C

Gefüllte Pastavariation  
Basilikumrahmsauce  
Gefülltes Zucchetti

DESSERT

Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren

**ABENDMENU**

Suppe

Rauchlachs mit Meerrettichschaum "NO"  
Crevettencocktail mit Früchten "DK"  
Zweierlei Melonen  
Toast mit Butter  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
Kartoffelnocchi  
Gemüserahmsauce  
Blattspinat mit Pinien  
Dessert

**WOCHENHIT**

"Chicken-Curry"  
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**FREITAG**  
24. MAI 2024

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Gemüsecremesuppe mit Speckwürfeli

MENÜ A

Eglifilets "Berner Art" "FAO 05"  
Kräuterbutterschaum  
Rösti  
Gedünstete Kefen

MENÜ B

Duett von Meat Balls (Kalb,Rind)  
Rahmsauce  
Tomatenrisotto  
Gedünstete Kefen

MENÜ C

Mais-Käsetätschli  
Tomatenrisotto  
Gedünstete Kefen

DESSERT

Sauerrahmglace

**ABENDMENU**

Suppe

Gemüse-Käsekuchen mit Schinkenwürfeli  
Bunter Blattsalat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
Gemüse-Käsekuchen  
Bunter Blattsalat

**WOCHENHIT**

"Chicken-Curry"  
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**SAMSTAG**  
25. MAI 2024

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Blumenkohlcreme mit Trüffelöl

MENÜ A

Geschmorter Rindfleischvogel  
Rotweinsauce  
Kräuterpolenta  
Ratatouille

MENÜ B

Grillierte Pouletbrust  
Rosmarinsauce  
Neue Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer  
Ratatouille

MENÜ C

Bulgur-Gemüseburger  
Tomaten-Basilikumrahm  
Neue Bratkartoffeln  
Ratatouille

DESSERT

Rahmgefrorenes mit Baumnüssen

**ABENDMENU**

Suppe

Ofenfrischer Fleischkäse  
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
"Falafel"  
Gebackene Kichererbsenkugeln  
Jogurtsauce  
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat  
Dessert

**WOCHENHIT**

"Chicken-Curry"  
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**SONNTAG**  
26. MAI 2024

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Kraftbrühe mit Safran-Griessnocken

MENÜ A

Sautierte Crevetten "VN"  
Dillschaum  
Basmati-Nussreis  
Marktgemüse

MENÜ B

Kalbssteak mit Morchelsauce  
Schupfnudeln mit Brösel  
Marktgemüse

MENÜ C

Grüne Spargeln  
Kräutermayonnaise  
Salzkartoffeln  
Marktgemüse

DESSERT

Mandelcreme mit Himbeeren

**ABENDMENU**

Suppe

Bünderteller mit Käse  
Melonenfächer und Trauben  
Tischbrötli  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
Mais-fries  
Tatarensauce  
Kleiner Salatteller  
Dessert

**WOCHENHIT**

"Chicken-Curry"  
Pouletfiletwürfel an Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

# IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

20. BIS 26. MAI 2024