



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
13. MAI 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Klare Gemüsesuppe (HP/P)
-
- Pflanzblätzbouquet mit Mandelnblättchen
-
- Kalbsvoressen an weisser Stroganoffsauce
- Cremige Polenta, gemischte Bohnen
-
- Rhabarber-Streuselkuchen

DAS FLEISCHLOSE

- Klare Gemüsesuppe (HP/P)
-
- Pflanzblätzbouquet mit Mandelnblättchen
-
- Kartoffel-Lauch-Puffer, Kressesauce
- Süsskartoffel-Kartoffelstock
- gemischte Bohnen, Omeletten-Dreieck
-
- Rhabarber-Streuselkuchen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Vollkornbrötchen
-
- Kalte gefüllte Kalbsbrust
- dünn aufgeschnitten, dazu Feigensenf
- Selleriesalat mit Ananasstücken
- Röstikroketten
-
- Erdbeer Joghurt

DAS FLEISCHLOSE

- Blattsalat mit Sonnenblumenkernen
-
- Riesen-Champignons mit Kräuterkäsefüllung
- Gemüse-Bulgur
- Karottenstäbchen
-
- Erdbeer Joghurt

DIENSTAG
14. MAI 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Selleriesuppe (HP/P)
-
- Buntgemischter Salat
-
- Schweinsschnitzel im Käsemantel
- Cherry-Tomatensauce
- Speckstreifen
- Spaghetti
-
- Schokoladen-Mousse

DAS FLEISCHLOSE

- Selleriesuppe (HP/P)
-
- Buntgemischter Salat
-
- Gebratene Quorn-Piccata an Cherry-Tomatensauce
- Safranrisotto
- Rahmspinat mit Hüttenkäse
-
- Schokoladen-Mousse

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Kopfsalat mit Croutons
-
- Hackbeefsteak an Rahmsauce
- Spätzli
- Romanescoröschen
-
- Zitronen Cake

DAS FLEISCHLOSE

- Erbsensuppe
-
- Belegte Roggenbrotchen mit geräuchertem Forellenfilet, gekochten Kartoffeln und Quark-Mayo
-
- Zitronen Cake

MITTWOCH
15. MAI 2024

IM RESTAURANT VEGGIE TAG

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Rote Linsensuppe (HP/P)
-
- Blattsalat mit Radiesli
-
- Pouletschnitzel in Zitronenpanade auf Basilikumjus
- Farbige Spiralen
- Rahmlauch
-
- Erdbeertörtchen

DAS FLEISCHLOSE

- Rote Linsensuppe (HP/P)
-
- Blattsalat mit Radiesli
-
- Mexikanischer Gemüse-Soja-Burrito mit Gouda auf Bohnen-Casoulet
- Karotten-Demidoff
- Salsa und Guakamole
-
- Erdbeertörtchen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Zweierlei Brote
-
- Duett von Mostbröckli und Coppa an Balsamico-Creme mit Emmentalerkäse-Späne
-
- Melonen-Duo

DAS FLEISCHLOSE

- Blattsalat mit Ei
-
- Knuspriger Tofu mit Gemüsestäbchen auf gemischtem Linsen-Eintopf mit Sojasprossen und Spargelragout
-
- Melonen-Duo

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



DONNERSTAG
16. MAI 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gerstensuppe mit Kidneybohnen (HP/P)
.....
Bunter Salat
.....
Olma-Bratwurst an Zwiebelsauce
Rösti
Grilltomate
.....
Tiramisu

DAS FLEISCHLOSE

Gerstensuppe mit Kidneybohnen (HP/P)
.....
Bunter Salat
.....
Zürcher Geschnetzeltes
aus Erbsen Protein, an Pilzrahmsauce
Basmati Reis, Erbsli und Rüebli
.....
Tiramisu

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Spinatsuppe
.....
Lammkotelettes
Orientalischer Reis
Joghurt Dip
.....
Aprikosen Quark

DAS FLEISCHLOSE

Gemischter Salat mit Bohnen
.....
Gemüse-Risotto mit Ricotta
Seitan-Piccata, Tomatencoulis
Gemüse garnitur
.....
Aprikosen Quark

FREITAG
17. MAI 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gemüsebouillon mit Ei (HP/P)
.....
Gekochter Randensalat
.....
Sautiertes Buntbarschfilet (FAO 71)
Asiatische Gemüsesauce
Roter Wildreis
Bunter Gemüse mix
.....
Apfel-Jalousie

DAS FLEISCHLOSE

Gemüsebouillon mit Ei (HP/P)
.....
Gekochter Randensalat
.....
Karotten-Köpfli
Mascarpone-Kräutersauce
Beluga Linsen, bunter Gemüse mix
.....
Apfel-Jalousie

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote
.....
Truthahnbrust-Tranchen
mit verschiedenen Salaten garniert
Apfel-Meerrettich-Dip
Dauphine-Kartoffeln
.....
Frische Ananas

DAS FLEISCHLOSE

Maissuppe mit Kichererbsen
.....
Süßkartoffel-Quinoa-Curry mit Philadelphia,
Broccoliröschen, Haloumiwürfeln
und Cashewnüssen
.....
Frische Ananas

SAMSTAG
18. MAI 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Spargelsuppe (HP/P)
.....
Mischsalat
.....
Schweinsfiletmedaillon, Kräuterbutterjus
Kartoffelgratin
Pfälzerscheiben
.....
Mandelflan

DAS FLEISCHLOSE

Spargelsuppe (HP/P)
.....
Mischsalat
.....
Gemüse und Tofu im Tempurateig
Safranreis
Minz-Dip mit griechischem Joghurt
.....
Mandelflan

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Frisesalat mit Ei
.....
Pouletbrust an Jus
auf Lauchgemüse
mit Tricolore-Spiralen
.....
Korinthen-Sablés

DAS FLEISCHLOSE

Kaffee und Milch
.....
Birchermüesli Stephanshorn
Brie und Greizer
Dinkel-Körner-Brötli
.....
Korinthen-Sablés

SONNTAG
19. MAI 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Tomatensuppe (HP/P)
.....
Sunntigssalat mit Chiasamen
.....
Kalbshohrückensteak an Jus mit Oregano
Spätzli
Gemüse garnitur
.....
Schwarzwäldertorte

DAS FLEISCHLOSE

Tomatensuppe (HP/P)
.....
Sunntigssalat mit Chiasamen
.....
Reichhaltiger Gemüseteller mit
Cornflakes-Blinis
KräuterQuark
.....
Schwarzwäldertorte

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Bouillon mit Flädli
.....
Rindfleischsalat mit Greizerkäse
an Rotweinessig-Vinaigrette
garniert mit verschiedenen Salaten
Zweierlei Brote
.....
Crème Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Mischsalat Italienne mit
mediterranem Gemüsespiessli
.....
Zucchettiküchlein an
Tomaten-Mascarponesauce
Galettini, Blumenkohl mit Mie de pain
.....
Crème Dessert

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

13. BIS 19. MAI 2024