



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
6. JANUAR 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Gemüsecremesuppe

MENÜ A

Kalbspojariski (Hacksteak)
Rahmsauce
Polenta mit Frischkäse
Buntes Gemüse

MENÜ B

Duett vom Kalb -und Rindfleischvogel
Rösti-Galetten
Buntes Gemüse

MENÜ C

Rösti-Galetten mit Tomaten und Käse überbacken
Rahmsauce
Buntes Gemüse

DESSERT

Schokoladenkuchen "Rosenberg"

ABENDMENU

Suppe
Gebackene Schinkengipfeli
Kleiner Salatteller

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Duett von Mais-Fries und Mozzarellasticks
Kräutermayonnaise
Kleiner Salatteller

WOCHENHIT

Geräuchte Entenbrust "FRA" auf Melonencarpaccio
Selleriesalat mit Baumnüssen
Landrauchschinken
Ziegenkäse mit Balsamico

DIENSTAG
7. JANUAR 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Ratatouille-Cremesuppe

MENÜ A

Glasierte gefüllte Kalbsbrust
Kräftiger Rotwein-Rosmarinjus
Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Broccoli

MENÜ B

Sautiertes Saiblingfilet "IS"
Gemüsebeet
Kerbel-Safranschäum
Blauer Kartoffelstock

MENÜ C

Bulgur-Gemüseburger
Gemüseragout
Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Broccoli

DESSERT

Papaya-Panna cotta

ABENDMENU

Suppe
Gebackene Frühlingsrollen (Poulet)
Honig-Sojasauce
Basmati-Gemüserais
Pfannengerührtes Gemüse
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gebackene Frühlingsrollen (Gemüse)
Sweet-Chili-Sauce
Basmati-Gemüserais
Pfannengerührtes Gemüse
Dessert

WOCHENHIT

Geräuchte Entenbrust "FRA" auf Melonencarpaccio
Selleriesalat mit Baumnüssen
Landrauchschinken
Ziegenkäse mit Balsamico

MITTWOCH
8. JANUAR 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Blumenkohlcremesuppe mit Trüffelöl

MENÜ A

Schweinsrahmschnitzel
Perlchampignons
Kartoffelgratin
Tomate provenzalische Art

MENÜ B

Rindsgeschnetztes mit Oliven
Teigwaren
Tomate provenzalische Art

MENÜ C

Vegi-Bällchen
Pilzrahmsauce
Teigwaren
Tomate provenzalische Art

DESSERT

Birnenmousse mit Birnen-Mohn-Chutney
Gruyere Chips

ABENDMENU

Suppe
Appenzeller Brätschnitzel
(Mostbröckli,Käse)
Steinpilzragout
Frittierte Kartoffeln
Mischgemüse

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Bratkäse im Pankomantel
Steinpilzragout
Frittierte Kartoffeln
Mischgemüse

WOCHENHIT

Geräuchte Entenbrust "FRA" auf Melonencarpaccio
Selleriesalat mit Baumnüssen
Landrauchschinken
Ziegenkäse mit Balsamico

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



IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

6. BIS 12. JANUAR 2025



KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

DONNERSTAG
9. JANUAR 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Bündner Gerstensuppe

MENÜ A

Cevapcici (Rind)
Paprikarahm
Eblysotto
Gefüllte Zuchetti

MENÜ B

Sautiertes Kalbsschnitzel
Papaya-Zitronensauce
Schupfnudeln mit Brösel
Blattspinat

MENÜ C

Frittierte Käsekroketten
Quarkmayonnaise
Gemüseallerlei

DESSERT

Pfarrhaustorte mit Zimtrahm

ABENDMENU

Suppe
Kaltes Schweinskarree
Garniert mit Salaten
Tatarensauce
Tischbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
"Griechischer Salat"
Feta, Gurken, Tomaten, Oliven
Tischbrötli
Dessert

WOCHENHIT

Geräuchte Entenbrust "FRA" auf Melonencarpaccio
Selleriesalat mit Baumnüssen
Landrauchschinken
Ziegenkäse mit Balsamico

FREITAG
10. JANUAR 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Fenchelcremesuppe mit Orangenrahm

MENÜ A

Panierte Eglifilets "FAO 05"
Dill-Senf-Sauce
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ B

"Berner Platte"
Rippli, Siedfleisch, Wurst, Speck
Salzkartoffeln
Grüne Bohnen

MENÜ C

Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Ananascarpaccio mit Fruchtsorbet

ABENDMENU

Suppe
Lauch-Käsekuchen mit Speckwürfeli
Saisonsalat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Lauch-Käsekuchen
Saisonsalat

WOCHENHIT

Geräuchte Entenbrust "FRA" auf Melonencarpaccio
Selleriesalat mit Baumnüssen
Landrauchschinken
Ziegenkäse mit Balsamico

SAMSTAG
11. JANUAR 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Pflanzlerart

MENÜ A

Duett vom Lammfilet und Nierstück "AUS"
Pommerysenfsauce
Tomatenrisotto
Buntes Gemüse

MENÜ B

Geschmorter Kalbsschulterbraten
Butternudeln
Buntes Gemüse

MENÜ C

Tomatenrisotto mit Mascarpone
Gemüsewürfeli und Pilze
Italienischer Salat

DESSERT

Bayerische Schokoladencreme

ABENDMENU

Suppe
Heisser Fleischkäse (Schwein, Kalb)
Kartoffel- und Karottensalat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
"Falafel"
Gebackene Kichererbsenkugeln
Jogurtsauce
Kartoffel- und Karottensalat
Dessert

WOCHENHIT

Geräuchte Entenbrust "FRA" auf Melonencarpaccio
Selleriesalat mit Baumnüssen
Landrauchschinken
Ziegenkäse mit Balsamico

SONNTAG
12. JANUAR 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Backerbsen

MENÜ A

Adrio (Kalb, Schwein)
Rosmarinrahm
Kartoffelkroketten
Marktgemüse

MENÜ B

Kurzgebratenes Kalbssteak
Morchelrahmsauce
Spätzli
Marktgemüse

MENÜ C

Tortelloni (Ricotta, Spinat)
Basilikumrahm
Marktgemüse

DESSERT

Sauerrahmglace

ABENDMENU

Suppe
"Appenzeller Plättli"
Pantli, Mostbröckli, Rauchspeck
Käsesalat
Tischbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Reichhaltiger Käseteller
Früchttegarnitur
"Gschwellti"
Dessert

WOCHENHIT

Geräuchte Entenbrust "FRA" auf Melonencarpaccio
Selleriesalat mit Baumnüssen
Landrauchschinken
Ziegenkäse mit Balsamico