



**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**  
13. JANUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE  
Selleriecreme mit Rucola

**MENÜ A**

Appenzeller Brätschnitzel  
Kartoffelnocken mit Salbei  
Vichy-Karotten

**MENÜ B**

Entenbrust auf Cassis-Orangensauce "HUN"  
Gratinierte Griessschnitte  
Vichy-Karotten

**MENÜ C**

Gemüse im Schlafrock  
Peterlischäum  
Vichy-Karotten

**DESSERT**

Vanille-Himbeerplunder

**ABENDMENU**

Suppe  
Penne an Tomaten-Steinpilzrahmsauce  
Schinken, Gemüsegewürfel  
Kleiner Salat

**MENÜ VEGETARISCH**

Suppe  
Penne an Tomaten-Steinpilzrahmsauce  
Vegi-Bällchen  
Kleiner Salat

**WOCHENHIT**

Kalbsgeschnetzeltes  
Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchttegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**DIENSTAG**  
14. JANUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE  
Karotten-Birnensuppe

**MENÜ A**

Cipollata (Kalb,Schwein)  
Dörrfrüchtsauce  
Kartoffelgratin  
Geschmortes Rotkraut

**MENÜ B**

Sautierte Crevetten "VN"  
Kräuterschaum  
Bunter Wildreis  
Broccoli

**MENÜ C**

Gemüse-Käsekuchen  
Radieschen-Rettichsalat mit Äpfeln

**DESSERT**

Marroni-Panna cotta mit Orangenfilets

**ABENDMENU**

Suppe  
Appenzeller Wurst-Käsesalat reich garniert  
Tischbrötli  
Dessert

**MENÜ VEGETARISCH**

Suppe  
Appenzeller Käsesalat reich garniert  
Tischbrötli  
Dessert

**WOCHENHIT**

Kalbsgeschnetzeltes  
Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchttegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**MITTWOCH**  
15. JANUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE  
Blumenkohlcremesuppe mit Mostbröckli und Nüssen

**MENÜ A**

Glasierte Kalbsbrustschnitte "Grossmutter Art"  
Schupfnudeln mit Brösel  
Mischgemüse

**MENÜ B**

Rosa gebratenes Lammfilet "AUS"  
Getrüffeltes Jus  
Gefüllte Kartoffeln mit Frischkäse  
Mischgemüse

**MENÜ C**

Gefüllte Kartoffeln mit Frischkäse  
Kerbelschaum  
Mischgemüse

**DESSERT**

Tobleronemousse auf Ananascarpaccio

**ABENDMENU**

Suppe  
Gehacktes Rindfleisch  
Hörnli  
Glasierte Karotten  
Apfelmus

**MENÜ VEGETARISCH**

Suppe  
Gebackene Mozzarellasticks  
Tatarensauce  
Hörnli  
Glasierte Karotten

**WOCHENHIT**

Kalbsgeschnetzeltes  
Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchttegarnitur  
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



# IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

13. BIS 19. JANUAR 2025



KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

**DONNERSTAG**  
16. JANUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Suppe Hausfrauenart mit Lauch und Kartoffeln

MENÜ A

Braunes Kalbsvoressen  
Butterspätzli  
Grüne Bohnen

MENÜ B

Adrio (Kalb,Schwein)  
Schnittlauchrahmsauce  
Kartoffel-Kräuterroulade  
Grüne Bohnen

MENÜ C

Gemüsekroketten  
Cocktailsauce  
Wintergemüse

DESSERT

Cremetöpfchen mit Beeren

**ABENDMENU**

Suppe

Kaltes Roastbeef mit frischen Salaten garniert  
Kräutermayonnaise  
Schraubenbrot  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Gemüseterrine auf Rhabarber-Papaya-Chutney  
Melonenfächer  
Selleriesalat mit Baumnüssen  
Dessert

**WOCHENHIT**

Kalbsgeschnetzeltes  
Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**FREITAG**  
17. JANUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Currycremesuppe mit Apfelwürfeli

MENÜ A

Schweinssteak mit Trauben  
Calvadossauce  
Bunter Eblysotto  
Blumenkohl mit Ei und Brösel

MENÜ B

Zanderfilet "FAO 05" auf Blattspinatsockel  
Pommery-Senfrahmsauce  
Kräuterkartoffeln

MENÜ C

Vegi Nuggets  
Kräuterkartoffeln  
Blattspinat

DESSERT

Rotweibirne mit Zimtglace

**ABENDMENU**

Suppe

Gefüllte Pastavariation mit Speckstreifen  
Basilikumcreme  
Mediterranes Gemüse

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Gefüllte Pastavariation  
Basilikumcreme  
Mediterranes Gemüse

**WOCHENHIT**

Kalbsgeschnetzeltes  
Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**SAMSTAG**  
18. JANUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Kürbissuppe mit Orangenrahm

MENÜ A

Geschmorter Rindsbraten  
Rotweinjus  
Duchesse Kartoffeln  
Gemüseallerlei

MENÜ B

Glasierte Kalbshaxe  
Nudeln  
Gemüseallerlei

MENÜ C

Vegi-Burger mit Tomaten und Käse  
Nudeln  
Gemüseallerlei

DESSERT

Rahmgefrorenes mit Aprikosenkompott

**ABENDMENU**

Suppe

Gebackene Schinkengipfeli  
Kleiner Salatteller  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

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

**WOCHENHIT**

Kalbsgeschnetzeltes  
Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln

**SONNTAG**  
19. JANUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Kraftbrühe mit Brandteigklösschen

MENÜ A

Gebratenes Kaninchenfilet "HUN"  
Rosmarin,Sauerkirschen  
Polenta-Halbmond  
Marktgemüse

MENÜ B

Schweinsfilet auf Morchelsauce  
Rösti-Kroketten  
Marktgemüse

MENÜ C

Blumenkohl-Käseschnitzel  
Polenta-Halbmond  
Marktgemüse

DESSERT

Apfel im Blätterteigmantel mit Vanillesauce

**ABENDMENU**

Suppe

Bündnerteller (Bündnerfleisch,Rohschinken)  
Käsegarnitur  
Trauben,Melone  
Hausbrot  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Reichhaltiger Käseteller mit Früchten garniert  
"Gschwellti"  
Dessert

**WOCHENHIT**

Kalbsgeschnetzeltes  
Curry-Kokos-Mangosauce  
Früchtegarnitur  
Trockenreis  
Broccoli mit Mandeln