



**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**  
10. FEBRUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Süsskartoffel-Maiscremesuppe

MENÜ A

Grillierte Pouletbrust  
Cassis-Orangensauce  
Kartoffelgnocchi  
Ratatouille

MENÜ B

Medaillon vom Hirschfilet "BRD"  
Senfsauce  
Serviettenknödel  
Bohnenwickel mit Speck

MENÜ C

"Gnocchipfanne"  
Kürbissauce, Parmesan, Tomaten  
Ratatouille

DESSERT

Blätterteig- Früchteschnitte

**ABENDMENU**

Suppe

Kaltes Roastbeef mit frischen Salaten garniert  
Tatarensauce  
Tischbrötli

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Gemüseterrine mit frischen Salaten garniert  
Tischbrötli

**WOCHENHIT**

Schweinsgeschnetzeltes "süss-sauer"  
Basmati-Nussreis  
Asia-Gemüse

**DIENSTAG**  
11. FEBRUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Linsensuppe mit Kokosmilch

MENÜ A

Kalbsschnitzel im Ei-Käsemantel  
Tomatenspaghetti  
Geschmorter Fenchel

MENÜ B

Lachs mit Korianderpesto "NO"  
Weisse Portosauce  
Risotto mit Rucola und Cranberrys  
Tomate mit Kräutern

MENÜ C

Zucchettischnitzel im Ei-Käsemantel  
Tomatenspaghetti  
Geschmorter Fenchel

DESSERT

Apfelmousse mit seinem Kompott

**ABENDMENU**

Suppe

Gemüse-Käsekuchen mit Schinkenwürfeli  
Grüner Salat  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Gemüse-Käsekuchen  
Grüner Salat  
Dessert

**WOCHENHIT**

Schweinsgeschnetzeltes "süss-sauer"  
Basmati-Nussreis  
Asia-Gemüse

**MITTWOCH**  
12. FEBRUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Bündner Gerstensuppe

MENÜ A

Kurzgebratenes Schweinssteak  
Calvados-Apfelsauce  
Maisschnitte mit Tomaten  
Junge Kefen

MENÜ B

"Fitnessteller"  
Pouletbrustfilets im Panko-Mantel  
Quark-Kräutermayonnaise  
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ C

"Fitnessteller"  
Vegi-Nuggets  
Quark-Kräutermayonnaise  
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Gestürzte Karamellcreme

**ABENDMENU**

Suppe

Penne Carbonara (Schinken und Speck)  
Rahmsauce  
Mediterranes Gemüse

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Penne an Gemüsebolognese  
Vegi-Bällchen  
Mediterranes Gemüse

**WOCHENHIT**

Schweinsgeschnetzeltes "süss-sauer"  
Basmati-Nussreis  
Asia-Gemüse

**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**  
13. FEBRUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Randensuppe mit Sauerrahm

MENÜ A

Braten vom Schweinsnierstück  
Dörrfrüchtesauce  
Tomatenrisotto mit Oliven  
Buntes Gemüse

MENÜ B

Duett vom Hackbraten und Frikadelle  
(Kalb, Schwein, Rind)  
Spätzli  
Buntes Gemüse

MENÜ C

Bunte Spätzlipfanne mit Gemüsewürfel  
Mozzarellasticks  
Pilzrahmsauce  
Buntes Gemüse

DESSERT

Schokoladenterrine mit Ananascarpaccio

**ABENDMENU**

Suppe  
Gebackene Frühlingsrollen (Poulet)  
Honig-Sojasauce  
Thai Nudeln  
Broccoli  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
Gebackene Frühlingsrollen (Gemüse)  
Honig-Sojasauce  
Thai Nudeln  
Broccoli  
Dessert

**WOCHENHIT**

Schweinsgeschnetzeltes "süss-sauer"  
Basmati-Nussreis  
Asia-Gemüse

**FREITAG**  
14. FEBRUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Suppe Bauernart mit Speck

MENÜ A

Rindsgehacktes  
Hörnli  
Apfelmus  
Saisonsalat

MENÜ B

Sautierte Eglifilets "FAO 05"  
Safransauce  
Blauer Kartoffelstock  
Gedünsteter Blattspinat

MENÜ C

Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse  
Tomaten-Kichererbsenbällchen  
Gedünsteter Blattspinat

DESSERT

Baumnuss- Rahmgefrorenes

**ABENDMENU**

Suppe  
Warmes Rippli (Schwein)  
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
"Griechischer Salat"  
(Feta, Oliven, Tomaten und Gurke)  
Garniert mit Gartensalaten  
Hausbrot

**WOCHENHIT**

Schweinsgeschnetzeltes "süss-sauer"  
Basmati-Nussreis  
Asia-Gemüse

**SAMSTAG**  
15. FEBRUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Gemüsecremesuppe

MENÜ A

Rosa gebratenes Lammnierstück "AUS"  
Karotten-Sauerrahmsauce  
Frittierte Kartoffeln  
Gemüsebukett

MENÜ B

Rindsschmorbraten  
Speckstreifen, Champignons  
Pilaw-Reis  
Gemüsebukett

MENÜ C

Gemüsekroketten  
Tatarensauce  
Gemüsebukett

DESSERT

Griess "Viktoria" mit Früchten

**ABENDMENU**

Suppe  
Appenzeller Wurst-Käsesalat reich garniert  
Hausbrot  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
Gefüllter Bagel mit Ei und Rucola  
Garniert mit Salaten  
Dessert

**WOCHENHIT**

Schweinsgeschnetzeltes "süss-sauer"  
Basmati-Nussreis  
Asia-Gemüse

**SONNTAG**  
16. FEBRUAR 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Bouillon mit Gemüsestreifen

MENÜ A

Geschnetzeltes Rindfleisch  
Steinpilzsauce  
Butternudeln  
Gefüllte Zuchetti

MENÜ B

Kalbsschnitzel  
Papaya-Zitronensauce  
Kartoffelgratin  
Gefüllte Zucchetti

MENÜ C

Tortelloni (Ricotta, Spinat)  
Gorgonzolasauce  
Buntes Gemüse

DESSERT

Vanilleglace mit heissen Beeren

**ABENDMENU**

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

MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
Reichhaltiger Käseteller mit Früchten  
"Gschwellti"  
Dessert

**WOCHENHIT**

Schweinsgeschnetzeltes "süss-sauer"  
Basmati-Nussreis  
Asia-Gemüse

# IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

10. BIS 16. FEBRUAR 2025