



**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. MÄRZ 2025

### MITTAGSMENU

SUPPE  
Süssmaissuppe mit Paprika

#### MENÜ A

Hackbraten (Kalb,Schwein,Rind)  
Kräuterrahmsauce  
Neue Bratkartoffeln  
Mischgemüse

#### MENÜ B

Rindsstreifen mit gerösteten Erdnüssen  
Honig-Sojasauce  
Thai Nudeln  
Pfannengerührtes Gemüse

#### MENÜ C

Blätterteig-Gemüsestrudel  
Kräuterrahmsauce  
Mischgemüse

#### DESSERT

Götterspeise mit Rhabarberkompott

### ABENDMENU

Suppe  
Penne Carbonara (Schinken,Speck)  
Bunte Gemüsewürfel  
Saisonsalat mit Mozzarella-perlen

#### MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
Penne an Gemüse-Pilzrahmsauce  
Saisonsalat mit Mozzarella-perlen

### WOCHENHIT

Brätschnitzel "Appenzeller Art"  
Mostbröckli,Käse  
Kräftiger Rotwein-Kräuterjus  
Teigwaren  
Karottenduo

**DIENSTAG**  
11. MÄRZ 2025

### MITTAGSMENU

SUPPE  
Basler Mehlsuppe

#### MENÜ A

Spaghetti "Bolognese" (Rind)  
Gedünsteter Blattspinat  
Kleiner Blattsalat

#### MENÜ B

Eglifilets auf Fenchelpüree "FAO 05"  
Safran-Kerbelschaum  
Blauer Kartoffelstock

#### MENÜ C

Kartoffelgnocchi mit grünen Spargeln  
Leichte Rahmsauce  
Rotkabis-Randensalat

#### DESSERT

Panna cotta mit Baileys

### ABENDMENU

Suppe  
Rauchlachs "NO" mit Granatapfelkernen  
Meerrettichschaum  
Crevettencocktail mit Früchten "DK"  
Toast, Butter  
Dessert

#### MENÜ VEGETARISCH

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

### WOCHENHIT

Brätschnitzel "Appenzeller Art"  
Mostbröckli,Käse  
Kräftiger Rotwein-Kräuterjus  
Teigwaren  
Karottenduo

**MITTWOCH**  
12. MÄRZ 2025

### MITTAGSMENU

SUPPE  
Tomatencremesuppe mit Basilikum

#### MENÜ A

Schweinsvoren  
Speckstreifen,Champignons  
Polenta mit Mascarpone  
Gedünsteter Rosenkohl

#### MENÜ B

"Fitnessteller"  
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter  
Reichhaltiger Gemüseteller

#### MENÜ C

"Fitnessteller"  
Sellerieschnitzel im Ei-Käsemantel  
Reichhaltiger Gemüseteller

#### DESSERT

Schokoladenkuchen

### ABENDMENU

Suppe  
Hausgemachte Lasagne  
Rindfleisch,Tomaten,Bechamel  
Italienischer Salat

#### MENÜ VEGETARISCH

Suppe  
Kartoffel-Gemüsetätschli  
Italienischer Salat

### WOCHENHIT

Brätschnitzel "Appenzeller Art"  
Mostbröckli,Käse  
Kräftiger Rotwein-Kräuterjus  
Teigwaren  
Karottenduo

#### 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. MÄRZ 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Senfschaumsuppe

MENÜ A

Geschmorte Kalbskopfbäggli  
Kräftiger Rotweinjus  
Rösti  
Buntes Gemüse

MENÜ B

Pouletbrust "süss-sauer"  
Basmati-Nussreis  
Wok-Gemüse

MENÜ C

Schlemmerrösti mit Pilzen und Käse  
Buntes Gemüse  
Gurkensalat mit Heidelbeeren

DESSERT

Gebrannte Creme

**ABENDMENU**

Suppe

Heisser Fleischkäse (Schwein,Kalb)  
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Gebackene Champignons  
Quarkmayonnaise  
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat  
Dessert

**WOCHENHIT**

Brätschnitzel "Appenzeller Art"  
Mostbröckli,Käse  
Kräftiger Rotwein-Kräuterjus  
Teigwaren  
Karottenduo

**FREITAG**  
14. MÄRZ 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Lauchcremesuppe mit Hackfleischbrösel

MENÜ A

Wiener Kalbsrahmgulasch  
Spätzli  
Zucchini mit Kräutern

MENÜ B

"Bernerplatte"  
Siedfleisch,Rippli,Wurst,Speck  
Salzkartoffeln  
Grüne Bohnen

MENÜ C

Paniertes Gemüseschnitzel  
Spätzli  
Zucchini mit Kräutern

DESSERT

Exotischer Fruchtsalat

**ABENDMENU**

Suppe

Gefüllte Pastavariation mit Schinkenstreifen  
Kräuterrahmsauce  
Italienischer Salat mit Mais und Rucola

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Gefüllte Pastavariation  
Kräuterrahmsauce  
Italienischer Salat mit Mais und Rucola

**WOCHENHIT**

Brätschnitzel "Appenzeller Art"  
Mostbröckli,Käse  
Kräftiger Rotwein-Kräuterjus  
Teigwaren  
Karottenduo

**SAMSTAG**  
15. MÄRZ 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Pastinakencremesuppe mit Petersilie

MENÜ A

Pouletschenkelsteak  
Senfsauce  
Schupfnudeln  
Ratatouille

MENÜ B

Glasierte Kalbshaxe "Cremolata"  
Gratinierte Griessschnitte  
Ratatouille

MENÜ C

Vegi-Nuggets  
Cocktailsauce  
Schupfnudeln  
Ratatouille

DESSERT

Mandelcreme mit Beeren

**ABENDMENU**

Suppe

Kaltes Roastbeef mit Salaten garniert  
Tatarensauce  
Tischbrötli  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

"Falafel"  
Gebackene Kichererbsenkugeln  
Jogurtsauce  
Kleiner Salatteller  
Dessert

**WOCHENHIT**

Brätschnitzel "Appenzeller Art"  
Mostbröckli,Käse  
Kräftiger Rotwein-Kräuterjus  
Teigwaren  
Karottenduo

**SONNTAG**  
16. MÄRZ 2025

**MITTAGSMENU**

SUPPE

Kraftbrühe mit Flädli

MENÜ A

Rosa gebratenes Lammfilet "AUS"  
Balsamicosauce  
Safranrisotto  
Marktgemüse

MENÜ B

Geschmorter Kalbsschulterbraten  
Dörrfrüchtesauce  
Kartoffelkrapfen  
Marktgemüse

MENÜ C

Safranrisotto mit Pilzen und Tomaten  
Marktgemüse

DESSERT

Tobleronemousse auf Ananascarpaccio

**ABENDMENU**

Suppe

Bündnerteller mit Melonenduett  
Kleine Käsebeilage  
Hausbrot  
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Reichhaltiger Käseteller mit Früchten  
"Gschwellti"  
Dessert

**WOCHENHIT**

Brätschnitzel "Appenzeller Art"  
Mostbröckli,Käse  
Kräftiger Rotwein-Kräuterjus  
Teigwaren  
Karottenduo

**IHR MENU  
FÜR DIESE  
WOCHE**

10. BIS 16. MÄRZ 2025