



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
14. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Pastinakencremesuppe mit Granatapfel

MENÜ A

Bärlauch Hackbraten
Williams-Kartoffeln
Buntes Gemüse

MENÜ B

Am Stück gebratenes Schweinsfilet
Calvados-Apfelsauce
Serviettenknödel
Buntes Gemüse

MENÜ C

Paniertes Zucchettischnitzel mit Parmesanflocken
Serviettenknödel
Buntes Gemüse

DESSERT

Schokoladenvariation "Rosenberg"

ABENDMENU

Suppe
Gebackene Frühlingsrollen (Poulet)
Honig-Sojasauce
Basmati-Nussreis
Asia-Gemüse

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gebackene Frühlingsrollen (Gemüse)
Honig-Sojasauce
Basmati-Nussreis
Asia-Gemüse

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Kräftiger Rotweinjus
Safran-Peperonireis
Buntes Frühlingsgemüse

DIENSTAG
15. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Lauchcremesuppe mit Laugencroutons

MENÜ A

Grillierte Pouletbrust mit Kräuterkruste
Gemüse Couscous
Blattspinat mit Pinien

MENÜ B

Zanderfilets "Berner Art" FAO-05
Auf Rösti mit Kräuterschaum
Blattspinat mit Pinien

MENÜ C

Röstipastetli mit Gemüse-Pilzragout
Blattspinat mit Pinien

DESSERT

Panna cotta mit Früchten garniert

ABENDMENU

Suppe
Penne "Bolognese" (Rind)
Bunte Gemüsewürfel
Italienischer Salat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Cannelloni "Mediterran"
Tomate, Bechamel. Käse
Italienischer Salat
Dessert

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Kräftiger Rotweinjus
Safran-Peperonireis
Buntes Frühlingsgemüse

MITTWOCH
16. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE
Suppe Pflanzeart

MENÜ A

Schweinsgeschnetzeltes
Senfrahmsauce
Kartoffelgnocchi
Grüne Bohnen mit Speck

MENÜ B

Kalbspojsarki (Hacksteak)
Safranrisotto
Ratatouille

MENÜ C

Amerikanische "Mac & Cheese"
Ratatouille

DESSERT

Orangenkuchen mit Rahmgefrorenem

ABENDMENU

Suppe
Gebackener Wurstweggen (Schwein, Rind)
Kleiner Salatteller

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Vegi-Würstli im Teig
Kleiner Salatteller

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Kräftiger Rotweinjus
Safran-Peperonireis
Buntes Frühlingsgemüse

DEKLARATION

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, Fisch, Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

FLEISCH

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
17. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Karottensuppe mit Kardamon

MENÜ A

"Fitnessteller"
Rosa gebratene Entenbrust "FRA"
Cassissauce
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ B

Ungarisches Rindsgulasch
Bärlauchspätzli
Gemüseallerlei

MENÜ C

"Fitnessteller"
Blumenkohl-Käseschnitzel
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Tiramisu mit Sauerkirschen

ABENDMENU

Suppe
"Vitello tonnato"
Kalbfleisch an Thonsauce
Garniert mit frischen Gartensalaten
Tischbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
"Falafel"
Gebackene Kicherbsenkugeln
Joghurtsauce
Garniert mit frischen Gartensalaten
Dessert

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Kräftiger Rotweinjus
Safran-Peperonireis
Buntes Frühlingsgemüse

FREITAG
18. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Randencremesuppe mit Sauerrahm

MENÜ A

Glasierte Kalbsbrustschnitte
Dörrotomaten
Polenta mit Parmesan
Vichy-Karotten

MENÜ B

Eglifilets mit Mandeln "FAO 05"
Salzkartoffeln
Gemüsebeet

MENÜ C

Rösti-Tartelettes mit Bergkäse gefüllt
Vichy-Karotten

DESSERT

Reisküchlein

ABENDMENU

Suppe
Heisser Fleischkäse
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Spaghetti an Tomaten-Gemüsebolognese
Mais fries
Blattsalat mit Rucola und Mais

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Kräftiger Rotweinjus
Safran-Peperonireis
Buntes Frühlingsgemüse

SAMSTAG
19. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Gemüsecremesuppe mit Ricottakrapfen

MENÜ A

Glasierte Kalbshaxe "Cremolata"
Kartoffel-Erbsenpüree
Buntes Gemüse

MENÜ B

Schweinssteak an Pfefferrahmsauce
Teigwaren
Buntes Gemüse

MENÜ C

Tortelloni (Ricotta, Spinat)
Kräuterrahmsauce
Buntes Gemüse

DESSERT

Bayerische Creme mit Erdbeeren

ABENDMENU

Suppe
Kaltes Roastbeef
Tatarensauce
Kleiner Salatteller
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gemüseterrine auf Rhabarber-Papaya Chutney
Melonenduett
Kleiner Salatteller
Dessert

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Kräftiger Rotweinjus
Safran-Peperonireis
Buntes Frühlingsgemüse

SONNTAG
20. APRIL 2025

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Eierstich

MENÜ A

Kalbsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Schupfnudeln mit Brösel
Marktgemüse

MENÜ B

Rosa gebratenes Lammfilet "AUS"
Rosmarinjus
Neue Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Marktgemüse

MENÜ C

Bunte Schupfnudelpfanne
Champignon-Gemüserahmsauce
Marktgemüse

DESSERT

Osterparfait mit Aprikosenkompott

ABENDMENU

Suppe
Bündnerteller mit Melone
Kleine Käsegarnitur mit Trauben
Hausbrot
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Reichhaltiger Gemüseteller
Mozzarellasticks
Dessert

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Kräftiger Rotweinjus
Safran-Peperonireis
Buntes Frühlingsgemüse

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

14. BIS 20. APRIL 2025