



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
1. JULI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Broccolicremesuppe mit Blätterteig-Käsestange

MENÜ A

Rindfleischvogel mit Speck
Rotweinsauce
Polenta mit Frischkäse
Glasierte Karotten

MENÜ B

Kalbspojariski (Hacksteak)
Schnittlauchrahmsauce
Rösti
Glasierte Karotten

MENÜ C

Röstipastetli mit Pilz-Gemüseragout
Gemüseallerlei

DESSERT

Kleiner Bananensplit

ABENDMENU

Suppe
"Vitello tonnato"
Kalbfleisch an Thonsauce
Frische Gartensalate
Hausbrot

MENÜ VEGETARISCH

Vegi-Nuggets
Cocktail-Meerrettichsauce
Kleiner Salatteller

WOCHENHIT

Geflügelsalat an Cocktailsauce
Früchtegarnitur
Reis-Currysalat
Laugenbrötli

DIENSTAG
2. JULI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Gelberbsensuppe mit Weissbrotroutons

MENÜ A

Glasierter Kalbsschulterbraten
Rosmarinsauce
Kartoffelgnocchi
Grüne Bohnen

MENÜ B

Sautiertes Saiblingfilet "IS"
Safranschaum
Eblysotto mit Rucola
Blattspinat

MENÜ C

Kartoffelgnocchi mit Erdnüssen
Tomaten-Steinpilzrahm
Blattspinat

DESSERT

Griess Viktoria mit Früchten

ABENDMENU

Suppe
Gefüllte Pastavariation mit Schinkenstreifen
Leichte Rahmsauce
Italienischer Salat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gefüllte Pastavariation
Leichte Rahmsauce
Italienischer Salat
Dessert

WOCHENHIT

Geflügelsalat an Cocktailsauce
Früchtegarnitur
Reis-Currysalat
Laugenbrötli

MITTWOCH
3. JULI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Bauernart mit Speck

MENÜ A

Kaltes Roastbeef mit Melone
Tatarensauce
Frische Gartensalate
Tischbrötli

MENÜ B

Schweinsschnitzel im Ei-Käsemantel
Spaghetti mit Tomatensauce
Mediterranes Gemüse

MENÜ C

Bratkäse im Ei-Käsemantel
Spaghetti mit Tomatensauce
Mediterranes Gemüse

DESSERT

Gebrannte Creme mit Brandteigdekor

ABENDMENU

Suppe
Variation von Hauspastete und Terrinen
Melonenduett
Sellerie-Ananassalat mit Baumnüssen
Hausbrot

MENÜ VEGETARISCH

Zweierlei Gemüseterrinen
Rhabarber-Papaya-Chutney
Melonenduett
Sellerie-Ananassalat mit Baumnüssen
Hausbrot

WOCHENHIT

Geflügelsalat an Cocktailsauce
Früchtegarnitur
Reis-Currysalat
Laugenbrötli

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
4. JULI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Tomatencremesuppe mit Basilikum

MENÜ A

Glasierte gefüllte Kalbsbrust
Marsalajus
Safranrisotto
Buntes Gemüse

MENÜ B

"Fitnessteller"
Schweinssteak an Pfeffersauce
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ C

"Fitnessteller"
Vegi-Bällchen an Pfeffersauce
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Erdbeerrahmgeforeses

ABENDMENU

Suppe

Penne Bolognese (Rind)
Tomaten-Mozzarellasalat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Penne an Gemüsebolognese
Tomaten-Mozzarellasalat
Dessert

WOCHENHIT

Geflügelsalat an Cocktailsauce
Früchtegarnitur
Reis-Currysalat
Laugenbrötli

FREITAG
5. JULI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kartoffelsüpli mit Trüffelöl

MENÜ A

Rosa gebratenes Lammfilet "AUS"
Stroganovsauce
Spätzli
Blumenkohl mit Ei und Brösel

MENÜ B

Duett von Meat Balls (Kalb,Rind)
Rahmsauce
Kartoffelstock
Blumenkohl mit Ei und Brösel

MENÜ C

Quornschnitzel
Rahmsauce
Spätzli
Blumenkohl mit Ei und Brösel

DESSERT

Apfelküchlein mit Vanilleglace

ABENDMENU

Suppe

Rauchfischsteller mit Meerrettichschaum
(Lachs"NO",Forelle"DK",Felchen"CH")
Kartoffel-Gemüsesalat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Bulgur-Gemüseschnitzel
Teigwaren
Karottenduo

WOCHENHIT

Geflügelsalat an Cocktailsauce
Früchtegarnitur
Reis-Currysalat
Laugenbrötli

SAMSTAG
6. JULI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Blumenkohlcremesuppe mit Nusscremolata

MENÜ A

Cipollataspiessli mit Speck
Maisschnitte mit Trockentomaten
Saisongemüse

MENÜ B

Kalbsgeschnetzeltes
Currysauce mit Kokos und Mango
Basmati-Peperonireis
Wok-Gemüse

MENÜ C

Gebackene Frühlingsrollen
Honig-Sojasauce
Basmati-Peperonireis
Wok-Gemüse

DESSERT

Zitronensorbet mit einem Hauch Wodka

ABENDMENU

Suppe

Appenzeller Wurst-Käsesalat
Garniert mit frischen Salaten
Schraubenbrot
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Appenzeller Käsesalat
Garniert mit frischen Salaten
Schraubenbrot
Dessert

WOCHENHIT

Geflügelsalat an Cocktailsauce
Früchtegarnitur
Reis-Currysalat
Laugenbrötli

SONNTAG
7. JULI 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Bouillon mit Flädli

MENÜ A

Grillierte Pouletbrust "Teufelsart"
Neue Bratkartoffeln mit Zitronenpfeffer
Marktgemüse

MENÜ B

Schweinsfilet im Teig
Pomerry-Senfsauce
Butternüdeli
Marktgemüse

MENÜ C

Frittierte Gemüsekrouten
Tomatencoulis
Marktgemüse

DESSERT

Vanille-Himbeer-Plunder

ABENDMENU

Suppe

Bünderteller mit Melone
Kleine Käsegarnitur mit Trauben
Tischbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Tomaten-Kichererbsenbällchen
Jogurtsauce
Gemüsegarnitur
Dessert

WOCHENHIT

Geflügelsalat an Cocktailsauce
Früchtegarnitur
Reis-Currysalat
Laugenbrötli

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

1. BIS 7. JULI 2024