



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
5. AUGUST 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Geröstete Griesssuppe

MENÜ A

Geschmorte Kalbshaxe
Kräutersauce
Teigwaren
Sommergemüse

MENÜ B

Kalbspojariski (Hacksteak)
Kartoffelstock
Sommergemüse

MENÜ C

Mini Samosa mit Gemüsefüllung
Basilikumrahm
Sommergemüse

DESSERT

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

ABENDMENU

Suppe
Röstipastetli
Bratkügel (Kalb), Champignons
Blattspinat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Röstipastetli
Gemüse-Pilzragout
Blattspinat

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Geröstete Specktranchen
Rösti-Galetten
Sommergemüse

DIENSTAG
6. AUGUST 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Blumenkohlcremesuppe mit Nusscremolata

MENÜ A

Schweinsschnitzel vom Nierstück
Senfrahmsauce
Schupfnudeln
Buntes Gemüse

MENÜ B

Kalbsschulterbraten
Bordeleser Sauce
Kartoffelgnocchi
Buntes Gemüse

MENÜ C

Sellerieschnitzel im Ei-Käsemantel
Tomatencoulis
Kartoffelgnocchi
Buntes Gemüse

DESSERT

Bayerische Creme mit Früchten garniert

ABENDMENU

Suppe
Rauchfischsteller
(Lachs"NO", Forelle"DK", Felche"CH")
Crevettencocktail mit Früchten"DK"
Melonenfächer
Toast, Butter
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gemüserisotto mit Frischkäse
Blattsalat mit Mais und Cherrytomaten
Dessert

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Geröstete Specktranchen
Rösti-Galetten
Sommergemüse

MITTWOCH
7. AUGUST 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Lauch-Erbsensuppe mit Chorizo

MENÜ A

Cevapcici (Rind)
Paprikasauce
Frittierte Kartoffeln
Gemüsegarten

MENÜ B

Kalbsgeschnetztes
Zucchetti-Estragonsauce
Serviettenknödel
Gemüsegarten

MENÜ C

Vegi-Nuggets
Cocktailsauce
Frittierte Kartoffeln
Gemüsegarten

DESSERT

Erdbeerglace mit Aprikosenkompott

ABENDMENU

Suppe
Spaghetti "Bolognese"(Rind)
Mediterranes Gemüse
Italienischer Salat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Spaghetti an Tomaten-Steinpilzrahmsauce
Mediterranes Gemüse
Italienischer Salat

WOCHENHIT

Rindsschmorbraten
Geröstete Specktranchen
Rösti-Galetten
Sommergemüse

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
8. AUGUST 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Süssmaiscremesuppe

MENÜ A

*Grillierte Pouletbrust
Curry-Kokos-Mangosauce
Früchttegarnitur
Basmati-Nussreis
Buntes Gemüse*

MENÜ B

*Duett von Meat Balls (Kalb,Rind)
Schnittlauchsauc
Rösti
Buntes Gemüse*

MENÜ C

*Pilz-Gemüsesalat mit Feta
Melonenstern
Marinierte Kartoffeln
Semmeli*

DESSERT

Gestürzte Karamellcreme

ABENDMENU

Suppe

*Gebackener Wurstweggen (Schwein,Rind)
Kleiner Salatteller
Dessert*

MENÜ VEGETARISCH

*Suppe
Blätterteig-Gemüestrudel
Kleiner Salatteller
Dessert*

WOCHENHIT

*Rindsschmorbraten
Geröstete Specktranchen
Rösti-Galetten
Sommergemüse*

FREITAG
9. AUGUST 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Pflanzlerart

MENÜ A

*Schweinsbraten mit Dörrfrüchten
Portweinsauce
Spätzli
Gedünstete Kefen mit Speckwürfeli*

MENÜ B

*Lachsschnitte mit Honig-Senfglasur "NO"
Safrankartoffeln
Gedünstete Kefen*

MENÜ C

*Blumenkohl-Käseschnitzel
Tatarensauce
Safrankartoffeln
Gedünstete Kefen*

DESSERT

Schokoladenmousse im Blumentöpfl

ABENDMENU

Suppe

*Gefüllte Pastavariation mit Schinkenstreifen
Leichte Kräuterrahmsauce
Broccoli mit Mandeln*

MENÜ VEGETARISCH

*Suppe
Gefüllte Pastavariation
Leichte Kräuterrahmsauce
Broccoli mit Mandeln*

WOCHENHIT

*Rindsschmorbraten
Geröstete Specktranchen
Rösti-Galetten
Sommergemüse*

SAMSTAG
10. AUGUST 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Steinpilzcremesuppe

MENÜ A

*Duett vom Lammfilet und Nierstück "AUS"
Fenchelpüree
Gratinierte Maisschnitte mit Käse
Mischgemüse*

MENÜ B

*Sautiertes Kalbsschnitzel
Zitronen-Papayasauce
Butternudeln
Mischgemüse*

MENÜ C

*Quornschnitzel
Zitronen-Papayasauce
Butternudeln
Mischgemüse*

DESSERT

Kleines Erdbeertörtli

ABENDMENU

Suppe

*Warmes Rippli (Schwein)
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert*

MENÜ VEGETARISCH

*Suppe
Gebackene Mozzarellasticks
Quark-Kräutermayonnaise
Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
Dessert*

WOCHENHIT

*Rindsschmorbraten
Geröstete Specktranchen
Rösti-Galetten
Sommergemüse*

SONNTAG
11. AUGUST 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

MENÜ A

*Zandersaltimbocca "FAO 05"
(Rauchlachs,Dill)
Fischrahmsauce mit Trauben
Trockenreis
Marktgemüse*

MENÜ B

*Schweinsfilet im Teig
Calvadosrahmsauce
Duchesse-Kartoffeln
Marktgemüse*

MENÜ C

*Spätzlipfanne
Tofu-Gemüseragout
Marktgemüse*

DESSERT

Vanilleglace mit heissen Beeren

ABENDMENU

Suppe

*"Appenzeller Plättli"
Mostbröckli,Speck,Pantli
Käsesalat mit Trauben
Tischbrötli
Dessert*

MENÜ VEGETARISCH

*Suppe
Capuns an leichter Rahmsauce
Saisonsalat
Dessert*

WOCHENHIT

*Rindsschmorbraten
Geröstete Specktranchen
Rösti-Galetten
Sommergemüse*

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

5. BIS 11. AUGUST 2024