



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
16. SEPTEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Minestrone

MENÜ A

Schweinsgeschnetzeltes
Senfsauce
Kartoffelstock
Gedünstete Kefen

MENÜ B

Glasierter Kalbsschulterbraten
Rosmarinjus
Polenta Halbmond
Gedünstete Kefen

MENÜ C

Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Kressecreme
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Vanilleglace mit heissen Beeren

ABENDMENU

Suppe
Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Glasierte Karotten
Apfelmus

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Bulgur-Gemüseburger
Kerbelrahm
Hörnli
Glasierte Karotten

WOCHENHIT

Sautierte Crevetten "VN"
Curry-Mango-Kokossauce
Basmati-Früchtereis
Broccoli mit Mandeln

DIENSTAG
17. SEPTEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Karotten-Birnensuppe mit Kürbiskernöl

MENÜ A

Kalbfleischstreifen mit Erdnüssen
Honig-Sojasauce
Thai Nudeln
Wok-Gemüse

MENÜ B

Egglifilets mit Radiesli und Apfelwürfelchen
"FAO 05"
Peterlicreme
Salzkartoffeln
Tomate provenzialische Art

MENÜ C

Broccoli-Kichererbsen-Nuggets
Quark-Kräutermayonnaise
Salzkartoffeln
Tomate provenzialische Art

DESSERT

Tobleronemousse

ABENDMENU

Suppe
Penne mit Speck und Schinkenwürfeli
Kräuterrahmsauce
Mediterranes Gemüse
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Penne an Gemüse-Pilzrahmsauce
Mozzarellasticks
Mediterranes Gemüse
Dessert

WOCHENHIT

Sautierte Crevetten "VN"
Curry-Mango-Kokossauce
Basmati-Früchtereis
Broccoli mit Mandeln

MITTWOCH
18. SEPTEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kartoffelcremesuppe

MENÜ A

Rosa gebratenes Lammnierstück "AUS"
Balsamicojus
Spätzli
Buntes Herbstgemüse

MENÜ B

Kaninchenfilet im Rohschinken-Salbeimantel
"HUN"
Marsalasauc
Tomatenrisotto
Buntes Herbstgemüse

MENÜ C

Tomatenrisotto mit Feta
Mini Samosas
Buntes Herbstgemüse

DESSERT

Bayerische Creme auf Himbeerpulpe

ABENDMENU

Suppe
Rauchlachs "NO" mit Granatapfel
Crevettencocktail "DK" mit Früchten
Melonenduett
Toast,Butter

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Plant Based Schnitzel (Weizenprotein)
"Wiener Art"
Knusper-Pommes
Peperonata

WOCHENHIT

Sautierte Crevetten "VN"
Curry-Mango-Kokossauce
Basmati-Früchtereis
Broccoli mit Mandeln

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
19. SEPTEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Gelberbsensuppe mit Weissbrotroutons

MENÜ A

"Fitnessteller"
Paniertes Schweinsschnitzel
Preiselbeeren
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ B

Geschmorter Kalbfleischvogel
Schnittlauchsauc
Butternüdeli
Gemüseallerlei

MENÜ C

"Foccacia"
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto
Gemischter Salat

DESSERT

Apfelstreuselkuchen

ABENDMENU

Suppe
Brätschnitzel "Appenzeller Art"
Hörnli
Glasierte Karotten
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Vegi-Gehacktes (Sojaprotein)
Hörnli
Glasierte Karotten
Dessert

WOCHENHIT

Sautierte Crevetten "VN"
Curry-Mango-Kokossauce
Basmati-Früchtereis
Broccoli mit Mandeln

FREITAG
20. SEPTEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Steinpilzcremesuppe

MENÜ A

Kalbsbratwurst
Zwiebelsauce
Rösti
Ratatouille

MENÜ B

Grillierte Pouletbrust
Morchelrahmsauce
Kartoffel-Kräutergaletten
Ratatouille

MENÜ C

Tortelloni (Ricotta, Spinat)
Rucola, Gorgonzola, Avocado
Ratatouille

DESSERT

Gestürzte Karamellcreme mit Rahm

ABENDMENU

Suppe
Wurst-Käsesalat
Frische Gartensalate
Tischbrötli

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Käse-Chili Bällchen
Cocktailsauce
Frische Gartensalate
Tischbrötli

WOCHENHIT

Sautierte Crevetten "VN"
Curry-Mango-Kokossauce
Basmati-Früchtereis
Broccoli mit Mandeln

SAMSTAG
21. SEPTEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Süssmaissuppe mit Paprika

MENÜ A

Glasierte Kalbshaxe "Cremolata"
Süsskartoffel-Gnocchi
Blattspinat mit Pinien

MENÜ B

Braten vom Schweinsnierstück mit Baumnüssen
Dörrfrüchtesauce
Kartoffelgratin
Blattspinat mit Pinien

MENÜ C

Zucchettischnitzel im Pankomantel
Tomatenkompott
Kartoffelgratin
Blattspinat mit Pinien

DESSERT

Zimtrahmgefrorenes mit Zwetschgenkompott

ABENDMENU

Suppe
Gebackener Wurstweggen (Schwein,Rind)
Kleiner Salatteller
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Vegi-Würstli im Teig
Kleiner Salatteller
Dessert

WOCHENHIT

Sautierte Crevetten "VN"
Curry-Mango-Kokossauce
Basmati-Früchtereis
Broccoli mit Mandeln

SONNTAG
22. SEPTEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Flädli

MENÜ A

Rindsschmorbraten mit Bratspeck
Kräftiger Rotweinjus
Spätzli
Marktgemüse

MENÜ B

Rosa gebratene Entenbrust "FRA"
Orangensauce
Basmati-Nussreis
Marktgemüse

MENÜ C

Quornschnitzel
Kräuterrahmsauce
Spätzli
Marktgemüse

DESSERT

Vermicelles mit Sauerkirschen

ABENDMENU

Suppe
Bündnerteller (Bündnerfleisch,Rohschinken)
Bergkäse
Trauben,Melone
Hausbrot
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gebackene Mais-fries
Tatarensauce
Schnittlauchkartoffeln
Mischgemüse
Dessert

WOCHENHIT

Sautierte Crevetten "VN"
Curry-Mango-Kokossauce
Basmati-Früchtereis
Broccoli mit Mandeln

**IHR MENU
FÜR DIESE
WOCHE**

16. BIS 22. SEPTEMBER 2024

