



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
21. OKTOBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE
Bündner Gerstensuppe

MENÜ A

Gebratene Frikadellen (Rind,Schwein)
Kräuterjus
Rheintaler Ribelmaisschnitte
Buntes Herbstgemüse

MENÜ B

Brätkügeli (Kalb)
Schnittlauchrahmsauce
Kartoffelstock
Buntes Herbstgemüse

MENÜ C

Kartoffel-Kräuterküchlein
Schnittlauchrahmsauce
Buntes Herbstgemüse

DESSERT

Griess "Viktoria" auf Himbeersauce

ABENDMENU

Suppe
Kartoffelgnocchi mit Schinkenstreifen
Leichte Kräutersauce
Bunte Gemüsewürfel
Randen-Orangensalat

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Kartoffelgnocchi mit Tomaten
Leichte Kräutersauce
Bunte Gemüsewürfel
Randen-Orangensalat

WOCHENHIT

Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Glasierte Karotten
Apfelmus

DIENSTAG
22. OKTOBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE
Pastinakencremesuppe mit Petersilie

MENÜ A

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
Marsalasauce
Tagliatelle
Peperonata

MENÜ B

Ungarisches Rindsgulasch
Spätzli
Peperonata

MENÜ C

Tagliatelle mit Steinpilzen und Rucola
Mozzarellasticks
Peperonata

DESSERT

Bayerische Mokka-creme

ABENDMENU

Suppe
Bunter Siedfleischsalat (Rind) reich garniert
Zweierlei Brötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Reichhaltiger Gemüseteller
Salzkartoffeln
Dessert

WOCHENHIT

Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Glasierte Karotten
Apfelmus

MITTWOCH
23. OKTOBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE
Grünerbsen-Püreesuppe mit Ricotta-Krapfen

MENÜ A

Geschmorter Kalbfleischvogel mit Speck
Rotweinjus
Kartoffelgratin
Blumenkohl mit Ei und Brösel

MENÜ B

Sautiertes Kaninchenfilet "HUN"
Rosmarinrahm mit Sauerkirschen
Serviettenknödel
Grüne Bohnen

MENÜ C

Paniertes Zucchettischnitzel
Kartoffelgratin
Blumenkohl mit Ei und Brösel

DESSERT

Vanilleglace mit heissen Beeren

ABENDMENU

Suppe
Penne "Carbonara"
Mediterranes Gemüse
Blattsalat mit Mais und Mozzarellaperlen

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Penne mit Gemüsebolognese
Mediterranes Gemüse
Blattsalat mit Mais und Mozzarellaperlen

WOCHENHIT

Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Glasierte Karotten
Apfelmus

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
24. OKTOBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Suppe Pflanzlerart

MENÜ A

"Fitnessteller"
Paniertes Schweinsschnitzel
Preiselbeeren
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ B

Glasierte gefüllte Kalbsbrust
Zwiebelsauce
Rösti
Gemüseallerlei

MENÜ C

"Fitnessteller"
Linsen-Laibchen
Peterlicreme
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Reis Kaiserinart

ABENDMENU

Suppe
Gemüse-Käsekuchen mit Speck
Fenchelsalat mit Trauben
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Gemüse-Käsekuchen
Fenchelsalat mit Trauben
Dessert

WOCHENHIT

Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Glasierte Karotten
Apfelmus

FREITAG
25. OKTOBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Blumenkohlcremesuppe mit Trüffelöl

MENÜ A

Braunes Kalbsvoressen
Schupfnudeln
Glasiertes Karottenduo

MENÜ B

Sautierte Crevetten "VN"
Estragonschaum
Gemüsereis
Blattspinat mit Pinien

MENÜ C

Vegi-Nuggets
Tomatencoulis
Gemüsereis
Blattspinat mit Pinien

DESSERT

Apfelkuchen "Rosenberg"

ABENDMENU

Suppe
Geflügelsalat "Florida" mit Früchten garniert
Ebly-Currysalat
Laugenbrötli

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Bunter Gemüse-Pilzsalat mit Früchten garniert
Ebly-Currysalat
Laugenbrötli

WOCHENHIT

Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Glasierte Karotten
Apfelmus

SAMSTAG
26. OKTOBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Currycremesuppe mit Koriander und Apfelwürfeli

MENÜ A

Adrio (Kalb,Schwein)
Pfefferrahmsauce
Teigwaren
Ratatouille

MENÜ B

Lammnierstück mit Kräuterkruste "AUS"
Polenta mit Mascarpone
Ratatouille

MENÜ C

Gefüllte Pastavariation
Basilikumcreme
Ratatouille

DESSERT

Zwetschgensorbet mit seinem Kompott

ABENDMENU

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

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Ziegenfrischkäse mit Honig-Balsamico
Bunter Nüsslisalat mit Croutons und Ei
Tischbrötli
Dessert

WOCHENHIT

Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Glasierte Karotten
Apfelmus

SONNTAG
27. OKTOBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kraftbrühe mit Griessnocken

MENÜ A

Gebratenes Lachsfilet "NO"
Safranschaum
Schwarze Nudeln
Marktgemüse

MENÜ B

Kalbsschnitzel
Sherry-Rahmsauce mit Ingwer
Kartoffelkroketten
Marktgemüse

MENÜ C

Broccoli-Kichererbsen-Nuggets
Kerbelschaum
Marktgemüse

DESSERT

Exotischer Fruchtsalat

ABENDMENU

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

MENÜ VEGETARISCH

Suppe
Vegi-Würstli im Blätterteig
Tatarensauce
Kleiner Salatteller
Dessert

WOCHENHIT

Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Glasierte Karotten
Apfelmus

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

21. BIS 27. OKTOBER 2024