



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
9. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Gemüsecremesuppe mit Blätterteiggebäck

MENÜ A

Glasierte Kalbshaxe "Cremolata"
Kartoffelgaletten
Gemüseallerlei

MENÜ B

Schweinskarreebraten
Dörrfrüchte
Kartoffel-Senfpüree
Gemüseallerlei

MENÜ C

Gemüse im Schlafrock
Kerbelrahm
Gemüseallerlei

DESSERT

Sauerrahmglace

ABENDMENU

Suppe

Wurst-Käsesalat reich garniert
Laugenbrötli

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Appenzeller-Käsesalat reich garniert
Laugenbrötli

WOCHENHIT

Hackbraten
Kräftiger Rosmarinjus
Steinpilzrisotto
Blattspinat

DIENSTAG
10. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Rüeblicremesuppe mit Dill

MENÜ A

Kalbshaxe
Schupfnudeln mit Pankobrösel
Mediterranes Gemüse

MENÜ B

Schweinsgeschnetzeltes
Curry-Mango-Kokossauce
Früchtegarnitur
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

MENÜ C

Linsencurry, Mango, Kokos
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

DESSERT

Griess "Viktoria" auf Himbeerpulpe

ABENDMENU

Suppe

Spaghetti "Bolognese" (Rind)
Italienischer Salat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Spaghetti an Tomaten-Gemüseragout
Vegi-Bällchen
Italienischer Salat
Dessert

WOCHENHIT

Hackbraten
Kräftiger Rosmarinjus
Steinpilzrisotto
Blattspinat

MITTWOCH
11. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Bündner Gerstensuppe

MENÜ A

Rindsdünstragout
Sojasprossen, Gemüsestreifen
Kräuterpolenta

MENÜ B

Cipollataspiessli mit Speck
Thymiansauce
Eblysotto
Tomate provenzalische Art

MENÜ C

"Schlemmerrösti"
Tomaten, Pilze, Käse
Buntes Gemüse
Nüsslisalat mit Ei und Croutons

DESSERT

Exotischer Fruchtsalat

ABENDMENU

Suppe

Rauchlachs "NO" mit Granatapfel
Crevettencocktail "DK"
Melonenduett
Meerrettichschaum
Tischbrötli

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Risotto mit Frischkäse, Gemüsewürfeli und Pilzen
Fenchelsalat mit Trauben

WOCHENHIT

Hackbraten
Kräftiger Rosmarinjus
Steinpilzrisotto
Blattspinat

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



IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

9. BIS 15. DEZEMBER 2024



KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

DONNERSTAG
12. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Geröstete Griesssuppe

MENÜ A

Kalbsadrio (Kalb, Schwein)
Zwiebel-Rotweinsauce
Spätzli
Wintergemüse

MENÜ B

"Fitnessteller"
Pouletfilets im Sesammantel
Reichhaltiger Gemüseteller

MENÜ C

"Fitnessteller"
Panierte Gemüse-Bällchen
Quark-Kräutermayonnaise
Reichhaltiger Gemüseteller

DESSERT

Zitronensorbet mit einem Hauch Wodka

ABENDMENU

Suppe

Lothringer Käsekuchen mit Speck
Bunter Salat
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Gemüse-Käsekuchen
Bunter Salat
Dessert

WOCHENHIT

Hackbraten
Kräftiger Rosmarinjus
Steinpilzrisotto
Blattspinat

FREITAG
13. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Linsen-Ingwersuppe mit Apfelwürfeli

MENÜ A

"Saltimbocca Romana" (Kalb)
Rohschinken, Salbei
Safranrisotto
Vichy-Karotten

MENÜ B

Gebrautes Zanderfilet "FAO 05"
Estragonschaum
Schnittlauchkartoffeln
Blattspinat

MENÜ C

Tortelloni (Ricotta, Spinat)
Gorgonzola, Avocado, Rucola
Vichy-Karotten

DESSERT

Bayerische Creme mit marinierten Beeren

ABENDMENU

Suppe

Gebackene Frühlingsrollen (Poulet)
Gebratener Reis mit Ei
Broccoli

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Gebackene Vegi-Frühlingsrollen (Gemüse)
Gebratener Reis mit Ei
Broccoli

WOCHENHIT

Hackbraten
Kräftiger Rosmarinjus
Steinpilzrisotto
Blattspinat

SAMSTAG
14. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Kürbis-Orangenrahmsuppe

MENÜ A

Cevapcici (Rind)
Paprikarahmsauce
Gratinierte Griesschnitte
Buntes Gemüse

MENÜ B

Lammnierstück "AUS"
Pommerysauce
Rösti-frites
Buntes Gemüse

MENÜ C

Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Tatarensauce
Rösti-frites
Buntes Gemüse

DESSERT

Kleiner Coupe Dänemark

ABENDMENU

Suppe

Gebackene Schinkengipfeli
Kleiner Salatteller
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Vegi-Würstli im Teig
Kleiner Salatteller
Dessert

WOCHENHIT

Hackbraten
Kräftiger Rosmarinjus
Steinpilzrisotto
Blattspinat

SONNTAG
15. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

SUPPE

Bouillon mit Backerbsen

MENÜ A

Glasierter Kalbsschulterbraten
Butternüdeli
Gemüseallerlei

MENÜ B

Rindsstreifen "Stroganov"
Bunter Reis
Gemüseallerlei

MENÜ C

Bunte Nudelpfanne
Tomaten-Steinpilzrahmsauce
Kichererbsenbällchen
Gemüseallerlei

DESSERT

Vermicelles mit Rahm und Sauerkirschen

ABENDMENU

Suppe

Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken)
Käsegarnitur
Trauben, Melone
Tischbrötli
Dessert

MENÜ VEGETARISCH

Suppe

Cheese-Nuggets
Kräutermayonnaise
Salzkartoffeln
Gedünstete Zucchini
Dessert

WOCHENHIT

Hackbraten
Kräftiger Rosmarinjus
Steinpilzrisotto
Blattspinat