



## LIEBER GAST

Zusammen mit meinem 23-köpfigen Küchenteam bin ich für Ihr tägliches Wohl verantwortlich. Wir sind darum besorgt, unsere Gäste dreimal pro Tag, während 365 Tagen im Jahr, 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 Diätkoch 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 Urs Schütz  
und sein Küchenteam

**MONTAG**  
10. MÄRZ 2025

## MITTAGSMENU

### DAS KLASSISCHE

Kokossuppe  
.....  
Blattsalat mit Kernen (HP/P)  
.....  
Im Ei gebratenes Schweinsschnitzel mit Jus  
gefüllt mit Alp-Käse und Rustico-Schinken  
Gestreckte Nudeln  
Grill-Gemüse  
.....  
Heidelbeer-Cheesecake

### DAS FLEISCHLOSE

Kokossuppe  
.....  
Blattsalat mit Kernen (HP/P)  
.....  
Linsen-Täschli  
an Tomaten-Bohnensauce  
Polenta Tranche  
Grill-Gemüse  
.....  
Heidelbeer-Cheesecake

## ABENDMENU

### DAS KLASSISCHE

Schnittsalat "Mimosa"  
.....  
Sautierte Truthahnbrust-Streifen an  
Calvados-Rahmsauce  
Röstikroketten, Mischgemüse  
.....  
Ananas-Joghurt

### DAS FLEISCHLOSE

Zweierlei Brote  
.....  
Mozzarella-Tranchen  
an Balsamico Dressing  
auf mariniertem Gemüsesalat  
Röstikroketten  
.....  
Ananas-Joghurt

**DIENSTAG**  
11. MÄRZ 2025

## MITTAGSMENU

### DAS KLASSISCHE

Spinatsuppe  
.....  
Kleiner Linsensalat (HP/P)  
.....  
Rindsgulasch an Paprikasauce  
Champignon, Speck und Silberzwiebeln  
Kartoffelstock  
Vichy-Karotten  
.....  
Weisse Schoggi-Mousse

### DAS FLEISCHLOSE

Spinatsuppe  
.....  
Kleiner Linsensalat (HP/P)  
.....  
Soja-Nuggets auf Gemüsebeet  
mit Mung-Sprossen, Süss-saure Sauce  
Basmati-Reis mit Cashewnüssen  
.....  
Weisse Schoggi-Mousse

## ABENDMENU

### DAS KLASSISCHE

Gurkensuppe mit Mandeln  
.....  
Kalbsbrätchügeli mit Gemüsewürfeln  
an heller Mayoransauce  
Spinat Nudeln  
Halbe Tomate  
.....  
Orangen Cake

### DAS FLEISCHLOSE

Gemischter Salat mit Linsen  
und Hus-Chäsli-Tranchen  
.....  
Penne "Vegi-Carbonara"  
Mit Tofu, getrockneten Tomaten,  
und Zuckerkorn an Rahmvelouté  
Reibkäse separat  
.....  
Orangen Cake

**MITTWOCH**  
12. MÄRZ 2025

## MITTAGSMENU

### DAS KLASSISCHE

Fenchelsuppe  
.....  
Saisonsalat mit Radiesli (HP/P)  
.....  
Pouletschenkelspiessli mit Peperoni  
Kräuterbittersauce  
Tagliatelle  
Gemüse-Mix  
.....  
Vanille-Cornet

### DAS FLEISCHLOSE

Fenchelsuppe  
.....  
Saisonsalat mit Radiesli (HP/P)  
.....  
Hausgemachter Käsekuchen  
Gemüse-Mix  
.....  
Vanille-Cornet

## ABENDMENU

### DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote  
.....  
Kalter Schweinsbraten mit  
Tartaresauce  
garniert mit gemischten Salaten  
.....  
Frische Melonen Duo

### DAS FLEISCHLOSE

Kartoffelsuppe mit Kresse  
.....  
Spaghetti mit Riesencrevetten (FAO 71)  
und Shiitake Pilzen an  
Kokos-Limettsauce  
.....  
Frische Melonen Duo

## 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

### ALLERGENE

A:	Glutenhaltiges Getreide
B:	Krebstiere
C:	Eier
D:	Fische
E:	Erdnüsse
F:	Sojabohnen
G:	Milch
H:	Hartschalennobst und Nüsse
L:	Sellerie
M:	Senf
N:	Sesamsamen
O:	Schwefeldioxid und Sulfite
P:	Lupinen
R:	Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ALLERGIEINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unser Pflegeteam.

PART OF THE MEDICLINIC GROUP



**DONNERSTAG**  
13. MÄRZ 2025

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Gemüsesuppe, klar  
.....  
Pflanzblätzbouquet (HP/P)  
.....  
Mit Aprikosen gefüllter  
Schweins-Braten, brauner Jus  
Farbige Teigwaren  
Lauch-Erbesen-Gemüse  
.....  
Caramelchöpfli

#### DAS FLEISCHLOSE

Gemüsesuppe, klar  
.....  
Pflanzblätzbouquet (HP/P)  
.....  
Gefüllte Peperoni Tex Mex  
mit Cheddar und Soja, Guakamole, Salsa  
Süßkartoffelschnitze  
Lauch-Erbesen-Gemüse  
.....  
Caramelchöpfli

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Frisesalat mit Ei  
.....  
Poulet-Filet an Madeira-Sauce  
Rissolee-Kartoffeln  
Peperoni Gemüse  
.....  
Waldbeer Quark

#### DAS FLEISCHLOSE

Frisesalat mit Ei  
.....  
Gemüse-Spätzli-Pfanne  
mit Tofuwürfeln  
Peperoni Gemüse  
.....  
Waldbeer Quark

**FREITAG**  
14. MÄRZ 2025

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Tomatensuppe  
.....  
Bunter Gartensalat (HP/P)  
.....  
Gebratenes Zanderfilet (FAO 05)  
an Limettensauce  
Wildreis-Mix, Broccoli  
.....  
Apfeljalousie mit Zimtsauce

#### DAS FLEISCHLOSE

Tomatensuppe  
.....  
Bunter Gartensalat (HP/P)  
.....  
Tagliatelle mit Pesto Rosso,  
gebratenen Grillkäse-Würfel  
und garniert mit Grillgemüse  
Reibkäse separat  
.....  
Apfeljalousie mit Zimtsauce

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote  
.....  
Kalte Hähnchenbrust,  
dünn aufgeschnitten  
garniert mit verschiedenen Salaten  
.....  
Banane

#### DAS FLEISCHLOSE

Bunter Saisonsalat  
.....  
Zucchini-Puffer an Gemüsesauce  
Kräuter-Gersotto  
mit Mascarpone  
.....  
Banane

**SAMSTAG**  
15. MÄRZ 2025

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Pfälzerkarottensuppe  
.....  
Menusalat mit Eischeiben (HP/P)  
.....  
Pouletbrustschnitzel in Cornflakes-Panade  
mit Wasabi-Mayonnaise  
Kartoffelspalten, Stangensellerie  
.....  
Choco-Flan

#### DAS FLEISCHLOSE

Pfälzerkarottensuppe  
.....  
Menusalat mit Eischeiben (HP/P)  
.....  
Gratinierte Vegi-Makkaroni mit  
Kräuterbechamel, Streifen aus Erbsenprotein  
und gedämpftem Gemüse, Stangensellerie  
.....  
Choco-Flan

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Griessuppe Leopold  
.....  
Wienerli im Blätterteig  
Kartoffelsalat  
.....  
Korinthen-Sablés

#### DAS FLEISCHLOSE

Griessuppe Leopold  
.....  
Kartoffelgnocchi an Baumnuss-Pesto  
mit Broccoli, Cherrytomaten und Quornstreifen  
Reibkäse separat  
.....  
Korinthen-Sablés

**SONNTAG**  
16. MÄRZ 2025

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Erbsensuppe  
.....  
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)  
.....  
Schweins-Nierstück-Steak  
mit "Cafe de Paris" überbacken  
Risotto  
Gemüse garnitur  
.....  
Linzertorte

#### DAS FLEISCHLOSE

"Erbsensuppe  
.....  
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)"  
.....  
Reichhaltiger Gemüseteller  
mit Quinoa-Täschli  
Quark-Peterli-Dip  
Salzkartoffeln  
.....  
Linzertorte

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Kleiner Salatteller  
.....  
Mostbröckli und Salsiz dünn aufgeschnitten  
mit Hobelkäse und Tête de Moine  
Kürbiskernen Brötchen, Butter  
.....  
Crème Dessert

#### DAS FLEISCHLOSE

Kleiner Salatteller  
.....  
Paniertes Weizenschnitzel mit gehackten  
Kürbiskernen, Joghurtsauce mit Kerbel  
Süß-Kartoffelstock, Gemüsebouquet  
.....  
Crème Dessert

**HIRSLANDEN**

# MENU

10. BIS 16. MÄRZ 2025

