



**Urs Schütz**  
Küchenchef

**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**  
1. JULI 2024

**MITTAGSMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Fenchelsuppe (HP/P)
- .....
- Farbenfroher Blattsalat mit Kernen
- .....
- Schnitzel von der Kalbshuft  
Zitronenjus mit Gemüsewürfel  
Rösti-Kroketten  
Bunter Gemüsemix
- .....
- Blueberry-Cheese Cake

**DAS FLEISCHLOSE**

- Fenchelsuppe (HP/P)
- .....
- Farbenfroher Blattsalat mit Kernen
- .....
- Mit Soja, Chili und roten Bohnen  
gefüllte Kartoffel, überbacken mit Cheddar-Käse  
auf Blattspinat mit Soisson Bohnen  
Bunter Gemüsemix
- .....
- Blueberry-Cheese Cake

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Zweierlei Brote
- .....
- Kaltes Roastbeef  
mit Joghurt-Cocktailsauce  
begleitet mit verschiedenen Salaten
- .....
- Ananas Joghurt

**DAS FLEISCHLOSE**

- Schnittsalat
- .....
- Mit pikantem Gemüse  
gefüllter Wraps an Sauerrahm-Dip  
und Wedges Kartoffeln
- .....
- Ananas Joghurt

**DIENSTAG**  
2. JULI 2024

**MITTAGSMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Selleriesuppe (HP/P)
- .....
- Blattsalat mit Baumnüssen
- .....
- Gebratenes  
Pouletschenkelsteak  
Demi-glace Sauce  
Risotto, Pfälzer-Diamanten
- .....
- Toblerone-Mousse

**DAS FLEISCHLOSE**

- Selleriesuppe (HP/P)
- .....
- Blattsalat mit Baumnüssen
- .....
- Grüne Nudeln mit Artischocken und Karotten  
an Kräuter-Gemüsesauce  
dazu Seitanstreifen im Teig  
Pfälzer-Diamanten, Reibkäse separat
- .....
- Toblerone-Mousse

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Grüner Salat mit Ei
- .....
- Mixed-Grill-Spiessli  
Grobkörnige Senfsauce  
Nudeln  
Broccoli
- .....
- Zitronen-Cake

**DAS FLEISCHLOSE**

- Grüner Salat mit Ei
- .....
- Curry-Wildreissalat  
mit Kichererbsen und Hüttenkäse  
Vollkornbrötchen
- .....
- Zitronen-Cake

**MITTWOCH**  
3. JULI 2024

**MITTAGSMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Griesssuppe (HP/P)
- .....
- Knackiger Märitsalat
- .....
- Schweinsnierstückbraten  
Jus mit Gartenkräutern  
Kartoffelschnitze aus dem Ofen  
Ratatouille
- .....
- Bayrische Mocca-Creme

**DAS FLEISCHLOSE**

- Griesssuppe (HP/P)
- .....
- Knackiger Märitsalat
- .....
- Gebratene Kartoffel-Gnocchi  
mit Tofustreifen an Pistazien-Pesto  
Ratatouille
- .....
- Bayrische Mocca-Creme

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Pfälzersuppe
- .....
- Pouletoberschenkel «Tandoori»  
auf Gemüse-Quinoa Pflanze  
Joghurt Dip
- .....
- Frische Erdbeeren

**DAS FLEISCHLOSE**

- Buntgemischter Salat  
mit schwarzen Bohnen
- .....
- Mediterraner Gemüseburger  
dazu Gemüse-Quinoa-Pflanze  
Joghurt Dip
- .....
- Frische Erdbeeren

**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: Hartschalenobst 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.

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY



**DONNERSTAG**  
4. JULI 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Bratsuppe (HP/P)  
.....  
Salatbouquet mit roten Linsen  
.....  
Rindsfleischvogel mit Speck  
Orangen-Pfeffersauce  
Schupfnudeln  
Bohnen  
.....  
Panna Cotta mit Salted-Caramel und Popcorn

#### DAS FLEISCHLOSE

Bratsuppe (HP/P)  
.....  
Salatbouquet mit roten Linsen  
.....  
Urner Äplermagronen  
mit Kartoffelstücken  
und Röstzwiebeln  
Apfelmus und Reibkäse separat  
.....  
Panna Cotta mit Salted-Caramel und Popcorn

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Gemischter Salat  
.....  
Penne Bolognese  
Feines Rindfleisch an rassischer Tomatensauce  
mit Kräutern und Reibkäse  
.....  
Waldbeer-Quark

#### DAS FLEISCHLOSE

Dinkel-Körner-Brötli  
.....  
Mozzarella-Tranchen an Balsamico Dressing  
auf mariniertem Gemüsesalat  
mit Sojasprossen, Röstikroketten  
.....  
Waldbeer-Quark

**FREITAG**  
5. JULI 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Passierte Gemüsesuppe (HP/P)  
.....  
Saisonsalat  
.....  
Egli-Chnusperli (FAO 05)  
Creme fraiche mit gehacktem Schnittlauch  
Salzkartoffeln  
provenzalische Tomate  
.....  
Rhabarber-Götterspeise

#### DAS FLEISCHLOSE

Passierte Gemüsesuppe (HP/P)  
.....  
Saisonsalat  
.....  
Gebratener Reis mit Gemüsestreifen,  
Erbsen, Eierfäden und Soja  
grilliertes Sellerieschnitzel mit Cashewnuss  
.....  
Rhabarber-Götterspeise

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote  
.....  
Kalter Schweinsbraten Tonnato  
garniert mit  
verschiedenen Salaten  
.....  
Frische Trauben

#### DAS FLEISCHLOSE

Bunter Saisonsalat mit gebratenem Tofu  
.....  
Penne mit Karotten, Edamame Bohnen,  
Champignon und Feta-Käse-Würfeln  
an Basilikumsauce, Reibkäse separat  
.....  
Frische Trauben

**SAMSTAG**  
6. JULI 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Bouillon mit Fideli (HP/P)  
.....  
Gurkensalat mit Dill  
.....  
Sautiertes Schweinshufschnitzel  
an Marsalasaucen  
Griessgnocchikugeln  
Mischgemüse  
.....  
Bananen-Sauerrahm-Roulade

#### DAS FLEISCHLOSE

Gemüsebouillon mit Fideli (HP/P)  
.....  
Gurkensalat mit Dill  
.....  
Maisplätzchen auf Gemüsesauce  
Gersotto mit Mascarpone  
Mischgemüse  
.....  
Bananen-Sauerrahm-Roulade

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Gemischter Salat  
.....  
Gebratenes Lammfilet (AUS)  
Oregano-Jus  
Nusskartoffel  
Peperonata  
.....  
Choco-Cornflakes-Guetzli

#### DAS FLEISCHLOSE

Kaffee und Milch  
.....  
Weichkäseteller mit Chasseralkäse  
Aprikosen-Chutney  
Gschwelli und Weggli  
.....  
Choco-Cornflakes-Guetzli

**SONNTAG**  
7. JULI 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Kokossuppe (HP/P)  
.....  
Sunntigssalat mit Chiasamen  
.....  
Pouletbrust mit Nuss-Kruste  
auf Demiglace Sauce  
Tagliatelle  
Gemüse garnitur  
.....  
Linzertorte

#### DAS FLEISCHLOSE

Kokossuppe (HP/P)  
.....  
Sunntigssalat mit Chiasamen  
.....  
Reichhaltiger Gemüseteller  
mit gebratenem Tempe  
und Kräuterquark  
.....  
Linzertorte

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Kaffee und Milch  
.....  
Landrauchschinkenteller mit Käse  
Essiggurke, gekochtes Ei  
Zweierlei Brote  
.....  
Crème Dessert

#### DAS FLEISCHLOSE

Kleiner Salatteller mit Chiasamen  
.....  
Panierte Seitanscheiben  
Joghurtsauce mit Kerbel  
Cremiger Süss-Kartoffelstock  
Gemüsebouquet  
.....  
Crème Dessert

# IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

1. BIS 7. JULI 2024