



**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**  
2. DEZEMBER 2024

**MITTAGSMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Zucchini-Cremesuppe
- .....
- Saisonsalat mit Linsen (HP/P)
- .....
- Poulet-Brust "Supreme" an Paprikasauce
- Gebratene Süss-Kartoffel-Gnocchi
- Rotkraut
- .....
- Schlorzifladen

**DAS FLEISCHLOSE**

- Zucchini-Cremesuppe
- .....
- Saisonsalat mit Linsen (HP/P)
- .....
- Auberginen-Gemüse-Lasagne
- aus dem Ofen
- dazu Tomaten Coulis
- .....
- Schlorzifladen

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Vollkorn Brötchen
- .....
- Bündner Rohschinken
- dünn aufgeschnitten
- garniert mit Feigen
- und Saint Albray-Käse"
- .....
- Himbeer Joghurt

**DAS FLEISCHLOSE**

- Blattsalat
- .....
- Reibeküchlein an Kerbelsauce mit roten Linsen
- Im Ei gebratene Griessgnocchi
- Pfälzer-Demidoff mit Peterli
- .....
- Himbeer Joghurt

**DIENSTAG**  
3. DEZEMBER 2024

**MITTAGSMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Blumenkohlsuppe
- .....
- Gemischter Salat mit Hüttenkäse (HP/P)
- .....
- Appenzeller Brät-Schnitzel
- gefüllt mit Käse, an Tomatensauce
- Spaghetti
- Grüne Bohnen
- .....
- Lotus-Passions-Quarktörtchen

**DAS FLEISCHLOSE**

- Blumenkohlsuppe
- .....
- Gemischter Salat mit Hüttenkäse (HP/P)
- .....
- Haferflocken-Burger
- auf Gemüsebeet
- an Kressesauce
- Safran-Risotto mit Mascarpone
- .....
- Lotus-Passions-Quarktörtchen

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Kopfsalat mit Ei
- .....
- Poulet-Saltimbocca
- Marsalasauce
- Cremige Polenta
- Rahmlauch
- .....
- Meraner-Cake

**DAS FLEISCHLOSE**

- Kopfsalat mit Ei
- .....
- Tartare aus pochierem Lachs (FAO 05)
- mit Frischkäse auf Olivenbrot
- garniert mit Rucola
- und Radieschenstreifen
- .....
- Meraner-Cake

**MITTWOCH**  
4. DEZEMBER 2024

**MITTAGSMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Brotsuppe mit Schnittlauch
- .....
- Mischsalat mit gerösteten Kernen (HP/P)
- .....
- Truthahnpiccata an Rotweinsauce
- Kräuter-Risotto mit Gemüsewürfeln
- Blattspinat
- .....
- Süssmostcreme

**DAS FLEISCHLOSE**

- Brotsuppe mit Schnittlauch
- .....
- Mischsalat mit gerösteten Kernen (HP/P)
- .....
- Bauernrösti
- mit Gemüsebouquet belegte Rösti
- überbacken mit Raclettekäse
- .....
- Süssmostcreme

**ABENDMENU**

**DAS KLASSISCHE**

- Süsskartoffelsuppe
- .....
- Kalbfleisch-Toast
- Kalbsgeschnetzeltes
- auf Riesenchampignons-Spalten
- an Rahmsauce dazu Broccoliröschen
- .....
- Frische Ananas

**DAS FLEISCHLOSE**

- Süsskartoffelsuppe
- .....
- Vegi Linsen-Soya-Bolognaise
- Dinkelteigwaren
- Grillgemüse
- .....
- Frische Ananas

**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
Südatlantik	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**  
5. DEZEMBER 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Griess-Suppe  
.....  
Bunter Salat (HP/P)  
.....  
Schweins Cordon Bleu  
Zitronenschnitt  
Pommes frites  
Erbsli und Rüeblli  
.....  
Brombeer-Feuillete

#### DAS FLEISCHLOSE

Griess-Suppe  
.....  
Bunter Salat (HP/P)  
.....  
Vegi-Ravioli an Peterlisauce  
mit Gemüse und Tofuwürfel  
dazu Reibkäse  
.....  
Brombeer-Feuillete

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Vollkornbrötchen  
.....  
Kalte Siedfleisch Tranchen  
an Gemüse Vinaigrette  
mit gemischten Salaten  
.....  
Erdbeer Quark

#### DAS FLEISCHLOSE

Gemischter Salat mit Bohnen  
.....  
Gemüsekügelchen an Kräutervelouté  
mit Artischocken und Zucchini  
Gebratene Kartoffelschnitze  
.....  
Erdbeer Quark

**FREITAG**  
6. DEZEMBER 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Gurkensuppe mit Dill  
.....  
Hülsenfrüchtesalat (HP/P)  
.....  
Gebratenes Lachsfilet (FAO 05) an Hummersauce  
mit Champignons und Crevetten  
Salzkartoffeln, Grillierte Zucchini  
.....  
Pfarrhaustörtchen

#### DAS FLEISCHLOSE

Gurkensuppe mit Dill  
.....  
Hülsenfrüchtesalat (HP/P)  
.....  
Breite Nudeln an Pesto  
mit feinen Quornstreifen  
Grillierte Zucchini, Reibkäse separat  
.....  
Pfarrhaustörtchen

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Süss-sauer Karotten-Kohlrabi-Salat  
mit Mini Mozzarella und Sojasprossen  
.....  
Rindfleischstreifen  
an Kokossauce  
Grüne Nudeln mit Asia Gemüse  
.....  
Frische Clementinen

#### DAS FLEISCHLOSE

Süss-sauer Karotten-Kohlrabi-Salat  
mit Mini Mozzarella und Sojasprossen  
.....  
Panierte Auberginenscheiben  
Sweet-Chili-Sauce  
Wildreis, mit Asia Gemüse  
.....  
Frische Clementinen

**SAMSTAG**  
7. DEZEMBER 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Fenchelsuppe  
.....  
Schnittsalat (HP/P)  
.....  
Schweins-Nierstückbraten  
an Jus mit rosa Pfefferkörner  
Farbige Teigwaren  
Überbackene Tomate  
.....  
Heidelbeer-Mousse

#### DAS FLEISCHLOSE

Fenchelsuppe  
.....  
Schnittsalat (HP/P)  
.....  
Gemüseragout und Vegistreifen  
aus Erbsenprotein an Broccoli-Frischkäsesauce  
Jasminreis  
Überbackene Tomate  
.....  
Heidelbeer-Mousse

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Buntgemischter Salat  
.....  
Kalbs-Osso-Bucco  
Demi-glace Sauce  
Kartoffelscheiben  
Bohnenbündel  
.....  
Orangen-Sables

#### DAS FLEISCHLOSE

Vollkornbrötli  
.....  
Randen-Apfel-Halloumi-Käse-Tartar  
auf Gurken-Carpaccio  
mit Blattsalatbouquet  
an Reibkäse-Vinaigrette  
dazu Nusskartoffeln  
.....  
Orangen-Sables

**SONNTAG**  
8. DEZEMBER 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Gartenerbsensuppe  
.....  
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)  
.....  
Gebratene Pouletstreifen  
"Stroganoff"  
Spätzli  
Gemüse garnitur  
.....  
Rüeblitorte

#### DAS FLEISCHLOSE

Gartenerbsensuppe  
.....  
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)  
.....  
Reichhaltiger Gemüseteller  
mit Samosas  
Kräuter-Quark  
.....  
Rüeblitorte

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Minestrone  
.....  
Mit Schinken-Mousse  
und Frischkäse gefüllter Wrap  
auf mariniertem Gemüse  
Zweierlei Brote  
.....  
Crème Dessert

#### DAS FLEISCHLOSE

Minestrone  
.....  
Mediterraner-Gemüsekuchen  
Blattsalat mit Hüttenkäse  
.....  
Crème Dessert

# IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

2. BIS 8. DEZEMBER 2024