



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
23. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Klare Gemüsesuppe
-
- Pflanzblätzbouquet mit Mandelblättchen (HP/P)"
-
- Kalbsvoressen an weisser Stroganoff-Sauce
- Cremige Polenta, gemischte Bohnen
-
- Aprikosentörtchen

DAS FLEISCHLOSE

- Klare Gemüsesuppe
-
- Pflanzblätzbouquet mit Mandelblättchen (HP/P)
-
- Kartoffel-Lauch-Puffer an Kressesauce
- Süsskartoffel-Kartoffelstock
- gemischte Bohnen, Omeletten-Dreieck
-
- Aprikosentörtchen

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Kleiner Salatteller
-
- Bresaola-Schinken (ITA) und Salsiz dünn aufgeschnitten mit Hobelkäse und Tête de Moine
- Kürbisbrötchen, Butter
-
- Erdbeer Joghurt

DAS FLEISCHLOSE

- Blattsalat mit Sonnenblumenkernen
-
- Gefüllte Tomate mit Kräuterkäsefüllung
- Gemüse-Bulgur
- Karottenstäbchen
-
- Erdbeer Joghurt

DIENSTAG
24. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Selleriesuppe
-
- Buntgemischter Salat (HP/P)
-
- Schweinsfiletmedaillon, Kräuterbutterjus
- Kartoffelgratin
- Broccoli mit Mandeln
-
- Torta della Nonna

DAS FLEISCHLOSE

- Selleriesuppe
-
- Buntgemischter Salat (HP/P)
-
- Gemüse und Tofu im Tempurateig auf Kichererbsen-Lauch-Eintopf
- Safranreis
- Minz-Dip mit griechischem Joghurt
-
- Torta della Nonna

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Kopfsalat mit Croutons
-
- Kalbssteak an Pilz-Rahmsauce
- Spätzli
- Romanescoröschen
-
- Kokos-Cake

DAS FLEISCHLOSE

- Erbsensuppe
-
- Randen-Carpaccio mit Ruccolasalat an Himbeeressig-Dressing
- Gebrannte Baumnüsse und Feta
- Vollkornbrötli
-
- Kokos-Cake

MITTWOCH
25. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

- Rote Linsensuppe
-
- Blattsalat mit Radiesli (HP/P)
-
- Poulet Schnitzel in Zitronenpanade auf Basilikumjus
- Farbige Spiralen
- Wintergemüse
-
- Blanc-Manger mit Himbeersauce

DAS FLEISCHLOSE

- Rote Linsensuppe
-
- Blattsalat mit Radiesli (HP/P)
-
- Mexikanischer Gemüse-Soja-Burrito mit Cheddar auf Bohnen-Casoulet
- Wintergemüse
- Salsa und Guakamole
-
- Blanc-Manger mit Himbeersauce

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

- Zweierlei Brote
-
- Duett von Mostbröckli und Coppa
- Balsamico-Creme, Sbrinz-Möckli, geröstete Cashewnüsse und Kresse
-
- Melonen-Duo

DAS FLEISCHLOSE

- Blattsalat mit Ei
-
- Ricotta-Ravioli mit Federkohl und getrockneten Tomaten an Zitronensauce, Reibkäse
-
- 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: 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
26. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gerstensuppe mit Kidneybohnen
.....
Bunter Salat (HP/P)
.....
Kalbs Schaschlikspiessli
an Pfeffersauce
Bratkartoffeln
Wirsing-Gemüse
.....
Schoggi-Roulade

DAS FLEISCHLOSE

Gerstensuppe mit Kidneybohnen
.....
Bunter Salat (HP/P)
.....
Linsencurry mit Koreander
dazu Saurer Halbrahm
Basmati-Reis
Wirsing-Gemüse
.....
Schoggi-Roulade

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Spinatsuppe
.....
Lammkotelettes
Orientalischer Reis
Joghurt Dip
.....
Aprikosen Quark

DAS FLEISCHLOSE

Gemischter Salat mit Bohnen
.....
Trüffel-Risotto mit Hüttenkäse
Seitan-Piccata, Tomaten Coulis
Gemüse garnitur
.....
Aprikosen Quark

FREITAG
27. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Gemüsebouillon mit Ei
.....
Gekochter Randensalat (HP/P)
.....
Sautiertes Buntbarschfilet (FAO 71)
Asiatische Gemüsesauce
Roter Wildreis
Bunter Gemüse mix
.....
Apfelkompott mit Streusel

DAS FLEISCHLOSE

Gemüsebouillon mit Ei
.....
Gekochter Randensalat (HP/P)
.....
Karotten-Köpfli
Mascarpone-Kräutersauce
Beluga Linsen, bunter Gemüse mix
.....
Apfelkompott mit Streusel

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote
.....
Truthahnbrust-Tranchen
mit verschiedenen Salaten garniert
Apfel-Meerrettich-Dip
Dauphine-Kartoffeln
.....
Frische Ananas

DAS FLEISCHLOSE

Maissuppe mit Kichererbsen
.....
Süßkartoffel-Quinoa-Curry mit Philadelphia,
Broccoliröschen, Haloumiwürfeln
und Cashewnüssen
.....
Frische Ananas

SAMSTAG
28. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Blumenkohlsuppe
.....
Mischsalat (HP/P)
.....
Schweinsschnitzel im Käsemantel
Cherry-Tomatensauce
Speckstreifen
Spaghetti
.....
Zimtflan

DAS FLEISCHLOSE

Blumenkohlsuppe
.....
Mischsalat (HP/P)
.....
Gebratene Quorn-Piccata
an Cherry-Tomatensauce
Safran Risotto
Rahmspinat mit Hüttenkäse
.....
Zimtflan

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Frisesalat mit Ei
.....
Poulet Brust an Jus
auf Lauchgemüse
mit Tricolore-Spiralen
.....
Schokoladen "S"

DAS FLEISCHLOSE

Kaffee und Milch
.....
Birchermüesli "Stephanshorn"
Brie und Greyerzer
Dinkel-Körner-Brötli
.....
Schokoladen "S"

SONNTAG
29. DEZEMBER 2024

MITTAGSMENU

DAS KLASSISCHE

Tomatensuppe
.....
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)
.....
Kalbshohrückensteak an Jus mit Oregano
Spätzli
Gemüse garnitur
.....
Weisswäldertorte

DAS FLEISCHLOSE

"Tomatensuppe
.....
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)"
.....
Reichhaltiger Gemüseteller mit
Cornflakes-Blinis
Kräuter Quark
.....
Weisswäldertorte

ABENDMENU

DAS KLASSISCHE

Bouillon mit Flädli
.....
Rindfleischsalat mit Emmentalerkäse
an Rotweinessig-Vinaigrette
garniert mit verschiedenen Salaten
Zweierlei Brote
.....
Crème Dessert

DAS FLEISCHLOSE

Mischsalat Italienne mit
mediterranem Gemüsespiessli
.....
Zucchetti-Küchlein an
Tomaten-Mascarponesauce
Galettini, Blumenkohl mit Mie de pain
.....
Crème Dessert

IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

23. BIS 29. DEZEMBER 2024