

Freitag
17. Mai 2024

Mittag

Quinoa Brätlinge mit
Gemüse und
geräucherte BBQ- Sauce
Pommes frites
+ 🌱

Gebratene Lachstranche
Zitronengras- Ingwersauce
Jasminreis
Pak Choi
♥ 🌱 🌱

Wochenhit: Pilzrisotto
mit frischen Kräutern
und Mascarpone



Abend

Caesar Salat mit Poulet
Croûtons, Ei und
Parmesandressing
Dinkelbrötchen
♥ 🌱

Japanische Miso-Suppe
Seidentofu, Glasnudeln,
Edamame, Karottenjulienne
Shitakepilze, Sesam
♥ 🌱

Samstag
18. Mai 2024

Mittag

Rindshuft
Rosmarinjus
Bramata Polenta
Krautstiel
♥ 🌱 🌱

Ricottaravioli
mit Pinienkernen an
Bärlauchrahmsauce



Wochenhit: Pilzrisotto
mit frischen Kräutern
und Mascarpone



Abend

Salziger Schmarrn
mit Spargel- Frischkäseragout



Roastbeef-Teller
Paprikavinaigrette
Salatgarnitur
Schwarzbrot
♥ 🌱

Sonntag
19. Mai 2024

Mittag

Kartoffel-
Frühlingsgemüsegratin



Kalbssiedfleisch
Kräuter-Vinaigrette
Salzkartoffeln
Wurzelgemüse
♥ 🌱

Wochenhit: Pilzrisotto
mit frischen Kräutern
und Mascarpone



Abend

Rauchlachs
Zwiebeln, Kapern und
Meerrettichschaum
Toast
🌱

Käse Crêpes
Bunter Mangold
an Frischkäsesauce



Frühstück

Sie können Ihr Frühstück individuell
zusammenstellen.

Getränke

Kaffee
Milch warm oder kalt
Tee
Schokolade heiss oder kalt

Brot

Hausbrot
Weggli
Gipfeli

Aufstrich

Butter oder Margarine
Honig
Konfitüre/Gelee

Joghurt / Quark

Naturjoghurt
Erdbeer- oder Aprikosenjoghurt
Himbeer- oder Aprikosenquark

Käse / Ei

Hartkäse
Weichkäse
Hartgekochtes Ei

Obst

Apfel
Banane

Alternative

Birchermüsli
Vanille-Maisstärkebrei mit Zimtucker

Für Zwischendurch

Erkundigen Sie sich beim
**Etagenservice nach unserem
saisonalen Angebot.**



Alternative Vorspeisen

Tagessuppe 🌱
Gemüsebouillon ♥ 🌱 🌱
Blattsalat ♥ 🌱 🌱
Gemischter Salat ♥ 🌱

Alternative Hauptgänge

Spaghetti Napoli 🌱
Birchermüsli mit Brot ♥ 🌱 🌱
Café complet ♥ 🌱
Käseteller mit Gschwellti ♥ 🌱 🌱 🌱
Hörnli mit Ghackets +
Pouletbrust, Reis und Karotten ♥ 🌱

Alternative Desserts

Tagesdessert / Tagescreme
Tagesfrucht / Apfelmus 🌱
Vanilleglace
Erdbeerglace 🌱
Schokoladenglace 🌱
Zitronensorbet 🌱

Liebe Patientinnen und Patienten

Mit unseren Menüs möchten wir Sie mit auf eine Reise durch unsere kulinarische Landschaft nehmen.

Wir verwenden eine Vielfalt an frischen Lebensmitteln, die nach Möglichkeit aus nachhaltiger und regionaler Produktion stammen. In den dampfenden Töpfen veredeln die Köche diese hochwertigen Produkte mit Passion und Liebe zum Detail zu altbewährten Klassikern und fantasievollen Gerichten. Mit unserer naturbelassenen, frischen Küche – dazu gehört auch der Verzicht auf Glutamat – möchten wir Ihnen genussvolle Momente bescheren und Ihre Gesundheit mit ausgewogenen vegetarischen Menüs sowie solchen mit Fleisch oder Fisch unterstützen. Daher nehmen wir auf verschiedene Krankheiten und Bedürfnisse Rücksicht. Die Symbole, dienen dabei als Leitfaden, welches Gericht für Sie besonders empfehlenswert sein könnte.

Gästemenü

Wenn Sie für Ihre Angehörigen oder Gäste ein Menü wünschen, steht Ihnen zum Pauschalpreis von CHF 30.– die gesamte Auswahl offen.

Für Zwischendurch

Erkundigen Sie sich beim Etagenservice nach unserem saisonalen Angebot.

Montag
13. Mai 2024

Mittag

Schweins-Piccata
Tomatensauce
Spaghetti
Karotten
♥ 😊 🗨

Planted chicken Crispy Stripes
Spicy Veganaise
Salatteller mit Himbeervinaigrette



Wochenhit: Pilzrisotto
mit frischen Kräutern
und Mascarpone



Abend

Reisnudelsalat mit Poulet,
Broccoli, Karotten,
Erdnüssen und Sesam



Belugalinsen - Curry
mit Spinat, Kokosmilch und
Minze
Naan Brot
♥ 🌿

Dienstag
14. Mai 2024

Mittag

Spargelrisotto
Datteltomaten
Sbrinz



Pouletgeschnetzeltes
Paprikasauce
Dinkelteigwaren
Broccoli
♥ 😊

Wochenhit: Pilzrisotto
mit frischen Kräutern
und Mascarpone



Abend

Fotzelschnitte
Zimt-Zucker
Heidelbeerkompott



Rohschinkenteller mit Asiago
Gemüsesalat
Dinkelbrötchen



Mittwoch
15. Mai 2024

Mittag

Kalbsbraten
Portweinsauce
Herzogin Kartoffeln
Bohnen
♥ 😊

Pinsa primavera
mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella,
Oliven und Basilikum



Wochenhit: Pilzrisotto
mit frischen Kräutern
und Mascarpone



Abend

Veganes Pad Thai
mit Tofu, Gemüse, Reisnudeln
und Erdnüssen



Gemüsewähe



Donnerstag
16. Mai 2024

Mittag

Vegi- Frühlingsrollen
Sweet & Soursauce
Fried Rice
Wokgemüse
+ 🌿

Spätzlipfanne mit Gemüse
(Rüebli, Zucchetti, Broccoli)
Frischkäsesauce



Wochenhit: Pilzrisotto
mit frischen Kräutern
und Mascarpone



Abend

Gebratene Gnocchi
Cherrytomaten, Broccoli
und Baumnußpesto



Siedfleischsalat
Gartenkräuter Vinaigrette
9-Kornbrötchen



Herkunftsdeklaration und Allergene: Wir verarbeiten vorwiegend Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind vermerkt. Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Truten: Schweiz / Wild: Europa, Neuseeland / Lamm: Neuseeland, Australien / Ente: Frankreich / Forelle: Italien / Garnelen: Norwegen / Lachs: Norwegen / Thunfisch: Thailand. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an Zusatzinformationen geben wir gerne Auskunft.

Alternative Vorspeisen

Tagessuppe 🌿
Gemüsebouillon ♥ 😊 🌿
Blattsalat ♥ 😊 🌿
Gemischter Salat ♥ 😊

Alternative Hauptgänge

Spaghetti Napoli 🌿
Birchermüesli mit Brot ♥ 😊 🌿
Café complet ♥ 😊
Käseteller mit Gschwellti ♥ 😊 🌿 🌿
Hörnli mit Ghackets +
Pouletbrust, Reis und Karotten ♥ 😊

Alternative Desserts

Tagesdessert / Tagescreme
Tagesfrucht / Apfelmus 🌿
Vanilleglace
Erdbeerglace 🌿
Schokoladenglace 🌿
Zitronensorbet 🌿

Symbole

- ♥ Herzgesund
- 😊 Bekömmlich
- + Besonders nahrhaft
- 🌿 Vegetarisch
- 🗨 Mit Schweinefleisch
- 🚫 Für Schwangere nicht geeignet