

**Freitag**  
3. Mai 2024

## Mittag

### Gebrautes Dorschfilet

Tomatencoulis  
Gersotto  
Fenchelbeet  
♥ 😊

### Weisse und grüne

Spargeln polnische Art  
Ofenkartoffeln



**Wochenhit: Lasagne al forno**  
(mit Rindfleisch)

## Abend

### Pouletcurrysalat

Schwarzbrot und Kresse

### Fritatta mit

Karotten, Krautstiel, Fenchel  
auf Gemüsebeet  
Kräuter-Quark Dip  
♥ 😊 🌿

**Samstag**  
4. Mai 2024

## Mittag

### Glasnudeln Asia Style

mit Rindfleisch, Chinakohl, Peperoni,  
grüne Bohnen und Karotten



### Vegi-Älplermagronen

mit Röstzwiebeln  
Apfelmus



**Wochenhit: Lasagne al forno**  
(mit Rindfleisch)

## Abend

### Quinoa-Gemüsebällchen

auf Julienne  
Hüttenkäse-Kräuter-Dip  
Blattsalat Garnitur  
♥ 😊 🌿

### Bündner Gerstensuppe

Bündner Wust  
Sojasemmel



**Sonntag**  
5. Mai 2024

## Mittag

### Kottu Roti

Sri Lanka Brot-Pfanne mit  
Dinkelgeschneizeltem, Ei, Lauch,  
Karotten und Chili



### Schweinsbraten

Kräuterjus  
Kartoffelstampf  
Romanesco  
♥ 😊 🗣️

**Wochenhit: Lasagne al forno**  
(mit Rindfleisch)

## Abend

### Superfood Birchermüesli

mit Fruchtgarnitur  
Vollkornbrötchen



**Spargelrisotto mit Manchego**  
und Baumnüssen



## 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 🌿  
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 🌿

# 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**  
29. April 2024

### Mittag

**Lammierstück**  
Rosmarinjus  
Safranrisotto  
Broccoli  
♥ 😊 🌱

**Räuchertofu Züricher Art**  
mit Champignonsrahmsauce  
Rösti



**Wochenhit: Lasagne al forno**  
(mit Rindfleisch)

### Abend

**Rührei**  
Salzkartoffeln  
Rahmspinat



**Kalter Kalbsbratenteller**  
Gemüsevinaigrette  
Silserbrötchen



**Dienstag**  
30. April 2024

### Mittag

**Rotes Gemüse- Curry**  
mit Mango und Palak Paneer  
Basmatireis



**Bio-Rindsvoressen**  
Bärlauchspätzli  
Butter-Bohnen

**Wochenhit: Lasagne al forno**  
(mit Rindfleisch)

### Abend

**Geräuchertes Forellenfilet**  
Meerrettichschaum,  
Kapern und Zitrone  
Vollkorntoast  
♥ 😊

**Bami Goreng**  
mit Tofu



**Mittwoch**  
1. Mai 2024

### Mittag

**Falafel**  
mit Minze- Joghurt  
Kräuter- Quinoa  
Orientalisches Mischgemüse  
+ 🌱

**Urdinkel Tagliatelle**  
mit Pistazien, Edamamebohnen  
und Cherrytomaten  
an Zitronen-Mascarponesauce  
+ 🌱

**Wochenhit: Lasagne al forno**  
(mit Rindfleisch)

### Abend

**Käse-Zwiebelwähe**  
Gemischter Salat



**Züribierter Fleischsalat (Rind)**  
garniert  
Vollkornbrötli



**Donnerstag**  
2. Mai 2024

### Mittag

**Planted Burger**  
im Sesam Bun mit Tomaten, Essiggurken,  
Lollosalat , Brikkäse und Burgersauce  
Pommes frites  
+ 🌱

**Ribelmaispouletbrust**  
Thymianjus  
Wildreis  
Hackspinat  
♥ 😊

**Wochenhit: Lasagne al forno**  
(mit Rindfleisch)

### Abend

**Gebackener Fleischkäse**  
Senfsauce  
Lyonerkartoffeln



**Spring Power Bowl:**  
Dinkel, Spinat, Blumenkohl, Orange,  
Edamame & Ei  
Passionsfruchtdressing  
♥ 😊 🌱

**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