

Freitag
24. Mai 2024

Mittag

Gebratenes Dorschfilet

Tomatencoulis
Gersotto
Fenchelbeet
♥ 😊

Weisse und grüne

Spargeln polnische Art
Ofenkartoffeln



Wochenhit: Gebratene Asia Ente

Udonnudeln mit
Wokgemüse und Shiitakepilze



Abend

Pouletcurrysalat

Schwarzbrot und Kresse

Fritatta mit

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

Samstag
25. Mai 2024

Mittag

Glasnudeln Asia Style

mit Rindfleisch, Chinakohl, Peperoni,
grüne Bohnen und Karotten



Vegi-Älplermagronen

mit Röstzwiebeln
Apfelmus



Wochenhit: Gebratene Asia Ente

Udonnudeln mit
Wokgemüse und Shiitakepilze



Abend

Quinoa-Gemüsebällchen

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

Bündner Gerstensuppe

Bündner Wust
Sojasemmel



Sonntag
26. Mai 2024

Mittag

Kottu Roti

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



Schweinsbraten

Kräuterjus
Kartoffelstampf
Romanesco
♥ 😊 🗣️

Wochenhit: Gebratene Asia Ente

Udonnudeln mit
Wokgemüse und Shiitakepilze



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 Gschwelli ♥ 😊 🌿 🗣️
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
20. Mai 2024

Mittag

Lammierstück
Rosmarinjus
Safranrisotto
Broccoli
♥ 😊 🌱

Räuchertofu Züricher Art
mit Champignonsrahmsauce
Rösti
+ 🌱

Wochenhit: Gebratene Asia Ente
Udonnudeln mit
Wokgemüse und Shiitakepilze
🌱

Abend

Rührei
Salzkartoffeln
Rahmspinat
♥ 😊 🌱

Kalter Kalbsbratenteller
Gemüsevinaigrette
Silserbrötchen
😊

Dienstag
21. Mai 2024

Mittag

Rotes Gemüse- Curry
mit Mango und Paneer
Basmatireis
♥ 😊 🌱

Bio-Rindsvoressen
Bärlauchspätzli
Butter-Bohnen

Wochenhit: Gebratene Asia Ente
Udonnudeln mit
Wokgemüse und Shiitakepilze
🌱

Abend

Geräuchertes Forellenfilet
Meerrettichschaum,
Kapern und Zitrone
Vollkorntoast
♥ 😊

Bami Goreng
mit Tofu
🌱

Mittwoch
22. Mai 2024

Mittag

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

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

Wochenhit: Gebratene Asia Ente
Udonnudeln mit
Wokgemüse und Shiitakepilze
🌱

Abend

Käse-Zwiebelwähe
Gemischter Salat
+ 🌱

Züribieter Fleischsalat (Rind)
garniert
Vollkornbrötli
♥ 😊

Donnerstag
23. Mai 2024

Mittag

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

Ribelmaispouletbrust
Thymianjus
Wildreis
Hackspinat
♥ 😊

Wochenhit: Gebratene Asia Ente
Udonnudeln mit
Wokgemüse und Shiitakepilze
🌱

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