

Mittagessen

Vom 09.06.2025 – 15.06.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Leichte Grünerbssuppe Kalbsplätzli mit Limonensauce Petersiliennudeln und Brokkoli Torta di pane mit Holunderblütensabayone	Salat vom Buffet Leichte Grünerbssuppe Quornschnitzel mit Limonensauce Petersiliennudeln und Brokkoli Torta di pane mit Holunderblütensabayone	<p>Jacobsmuscheln (ES) im Rauchspeckmantel auf Spargelrisotto mit Kerbel und Zitrone junge Rüepli</p> <p>Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-</p>
Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag			
Dienstag	Salat vom Buffet Gazpacho Böhmische Semmelknödelterrine mit Spargel und Morchel an Kerbelschaum Spiegelei Melonensalat mit Zitrushippe	Salat vom Buffet Gazpacho Böhmische Semmelknödelterrine mit Spargel und Morchel an Kerbelschaum Spiegelei Melonensalat mit Zitrushippe	
Mittwoch	Salat vom Buffet Bouillon mit Raviolikapfen ASC Riesencrevetten (VN) an leichtem Thaicurry Parfumreis und Wokgemüse Ofenberliner mit Schokolade und Vanille	Salat vom Buffet Bouillon mit Raviolikapfen Sojaklösschen an leichtem Thaicurry Parfumreis und Wokgemüse Ofenberliner mit Schokolade und Vanille	
Donnerstag	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Gärtnerin Art Rosa Roastbeef mit Burger Relish Country Pommes frites Grüne Bohnen Bayrische Früchte-Creme	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Gärtnerin Art Avocadoburger mit Burger Relish-Sauce Country Pommes frites Grüne Bohnen Bayrische Früchte-Creme	
Freitag	Salat vom Buffet Spargelsuppe Sautierte Lammhüftli mit grobem Senfjus Polenta Wurzelgemüse Blätterteig-Cornet mit Apfelcreme	Salat vom Buffet Spargelsuppe Sautierter Oriental-Tofu Polenta Wurzelgemüse Blätterteig-Cornet mit Apfelcreme	
Samstag	Salat vom Buffet Asiatische Gemüsesuppe Überbackenes Schweinsplätzli mit Tomate und Raclettekäse auf Mangold Kräuterspätzli Zitronenglace	Salat vom Buffet Asiatische Gemüsesuppe Veganes Geschnetzeltes « planted duck» Kräuterspätzli und Mangold Zitronenglace	
Sonntag	Salat vom Buffet Kräuteressenz mit Lammstrudel Rindshuft gebraten mit Pfeffersauce Brotspiess und Grillgemüse Rhabarbercharlotte mit Erdbeercoulis	Salat vom Buffet Kräuteressenz Pilzpfanne mit Pfeffersauce Brotspiess und Grillgemüse Rhabarbercharlotte mit Erdbeercoulis	

Abendessen

Vom 09.06.2025 – 15.06.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Kartoffelterrinen mit Trockenfleisch & Rohschinken	Kartoffelterrinen mit Ofenfenchel und Randen Hüttenkäse
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Käseteller mit Geschwellten	Käseteller mit Geschwellten
Mittwoch	Ofengebackener Fleischkäse mit leichtem Kartoffelsalat	Veganer Ofenfleischkäse mit leichtem Kartoffelsalat
Donnerstag	Pinsa mit Brie, Birne, Lauch, Sauerrahm und Feigensenf	Pinsa mit Brie, Birne, Lauch, Sauerrahm und Feigensenf
Freitag	Corn Enchilladas mit Rindshackfleisch und Avocado-Salsa	Corn Enchilladas mit Gerstenhackfleisch und Avocado-Salsa
Samstag	Spinat-Brennnessel-Malfatti Tomatenkompott	Spinat-Brennnessel-Malfatti Tomatenkompott
Sonntag	Spargel-Kaltschale mit Dill und Meeresfrüchten	Spargel-Kaltschale mit Dill und Räucherrüebli Sojasauercrème



Wochensandwiches

Lauge-Mohnzopf mit Spargel, Kopfsalat,
veganer Mayo und Kresse mit Omlettestreifen

Vegan

Olivenstange mit Grillgemüse
Basilikumhüttenkäse und Rucola

Vegetarisch

Brioche-toast mit Truten-Krustenschinken
Zwiebelbutter, Ei, Salat und Jalapenos

CHF 5.00

*Soweit nicht anderweitig erwähnt, ist das Fleisch und der Fisch aus der Schweiz.
Für Allergene und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden des Restaurants.*



PRIVATKLINIK WYSS

SEIT 1845