

Mittagessen

Vom 30.06.2025 – 06.07.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Kartoffel- Erbsen-Suppe Gebackene Schweinshalswürfel süss-sauer Knackerbsen und Parfumreis Früchtegrütze mit Zitronencreme	Salat vom Buffet Kartoffel- Erbsen-Suppe Gebackene Tofuwürfel süss-sauer Knackerbsen und Parfumreis Früchtegrütze mit Zitronencreme	<p>Frittierte Felchenfilets (Schweiz) im Backteig mit Sauce Tartare Süsskartoffelsticks und farbige Krautstiele</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 Apfelkaltschale Blumenkohl-Käsemedaillons auf Linsen-Gemüsemix Bulgur Schokoladen-Kirschen Dessert	Salat vom Buffet Apfelkaltschale Blumenkohl-Käsemedaillons auf Linsen-Gemüsemix und Bulgur Schokoladen-Kirschen Dessert	
Mittwoch	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Eierstich Spare Ribs mit Barbequesauce Country Fries und gebratene Maiskolben Marinierte Melonen mit Melisse und griechischem Joghurt	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Eierstich Gebackenes Fetasteak mit Barbequesauce Country Fries und gebratene Maiskolben Marinierte Melonen mit Melisse und griechischem Joghurt	
Donnerstag	Salat vom Buffet Pfirsichkaltschale mit Joghurt Sautierter MSC-Schwarzer Heilbutt (EU) mit Paprikawürfeln und Pilzen Blattspinat und Wildreismix Kalte Lust Magenbrot-Glace	Salat vom Buffet Pfirsichkaltschale mit Joghurt Sautiertes Quornschnitzel mit Paprikawürfeln und Pilzen Blattspinat und Wildreismix Kalte Lust Magenbrot-Glace	
Freitag	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Pflanze Art Rindsbraten mit Speckstreifen, Perlzwiebeln und Pilzen Kartoffelstock und kleines Gemüse Kaltes Sabayon mit Beeren	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Pflanze Art Getreidebraten mit Pilzen Kartoffelstock und kleines Gemüse Kaltes Sabayon mit Beeren	
Samstag	Salat vom Buffet Zucchini Schaumsuppe Osso Bucco auf Ratatouille und Getreiderisotto Dessertteller mit Garnitur	Salat vom Buffet Zucchini Schaumsuppe Hirseroulade mit Spinat und Feta auf Ratatouille und Getreiderisotto Dessertteller mit Garnitur	
Sonntag	Salat vom Buffet Kalte Tomatensuppe mit Basilikum Mixed Grill mit Spiessli und Bratwurst an Kräuterbutter Waffelkartoffeln und Erbsen mit Wurzelgemüse Rhabarber-Kokos-Charlotte	Salat vom Buffet Kalte Tomatensuppe mit Basilikum Karotten-Haferflocken-Burger Waffelkartoffeln und Erbsen mit Wurzelgemüse Rhabarber-Kokos-Charlotte	

Abendessen

Vom 30.06.2025 – 06.07.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Gebratene Trutenbrust mit Tartarsauce und Würfelpommes	Grillierte Aubergine und Peperoni auf Kräuterquark Würfelpommes
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Weichkäse-Sandwich mit Tomaten, Essiggurken und Eiswürfeln Bunter Salat	Weichkäse-Sandwich mit Tomaten, Essiggurken und Eiswürfeln Bunter Salat
Mittwoch	Ravioli mit Grillgemüse auf Kräuterschaum	Ravioli mit Grillgemüse auf Kräuterschaum
Donnerstag	Gebackene Schinkengipfel an buntem sommerlichem Salat	Gebackener Tofu-Spinatstrudel an buntem sommerlichem Salat
Freitag	Crevettencocktail (NO) mit Äpfeln, Selleriestreifen und Cocktailsauce Toast und Butter	Gemüsecocktail mit Champignons und Cocktailsauce Toast und Butter
Samstag	Backcamembert, Arancini, Falafel und Tajine Bites	Backcamembert, Arancini, Falafel und Tajine Bites
Sonntag	Grillierte Zucchini und Pfirsich mit Basilikum-Hüttenkäse Oliven-Holzofenbrot	Grillierte Zucchini und Pfirsich mit Basilikum-Hüttenkäse Oliven-Holzofenbrot



Wochensandwiches

Sandwich gefüllt mit Hummus, grillierten Auberginen, Feta
und Kresse

Vegan

Briochemtoast-Sandwich mit Tete de Moine-Rosen, Apfelspalten, Rucola
und Trüffelhonig-Butter

Vegetarisch

Zwirbelino gefüllt mit Kalbsbraten, Thunfischsauce (ID), Eischeiben, Tomaten,
Essiggurken und Lollo rosso

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