

Mittagessen

Vom 08.09.2025 – 14.09.2025

| | Menu 1 | Menu Vegetarisch | Wochenspezialität |
|--|--|--|--|
| Montag | Salat vom Buffet Tomatencremesuppe Rindsbraten in seinem Jus Kartoffelstock und glasiertes Gemüse Torta di pane | Salat vom Buffet Tomatencremesuppe Lupinenfilet in veganer Bratensauce Kartoffelstock und glasierte Gemüse Torta di pane | <p>Kürbis-Kokos-Curry mit Fisch (NO)-Bananen-Spiess</p> <p>Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-</p> <p>Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag</p> |
| Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag | | | |
| Dienstag | Salat vom Buffet Karottencremesuppe Indonesisches Nudelgericht mit Tofu, Pilzen und Gemüse Himbeercreme | Salat vom Buffet Karottencremesuppe Indonesisches Nudelgericht mit Tofu, Pilzen und Gemüse Himbeercreme | |
| Mittwoch | Salat vom Buffet Fenchelcremesuppe Sautierte Pouletbrust mit Tomate, Basilikum und Mozzarella Bulgur und Gemüse Mischung Süsse Teilchen aus unserer Patisserie | Salat vom Buffet Fenchelcremesuppe Sautiertes Quornschnitzel mit Tomate, Basilikum und Mozzarella Bulgur und Gemüse Mischung Süsse Teilchen aus unserer Patisserie | |
| Donnerstag | Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Backerbsen Berliner Currywurst Pommes frites und Broccoliröschen Marinierte Melonen mit Minze | Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Backerbsen Vegane Currywurst Pommes frites und Broccoliröschen Marinierte Melonen mit Minze | |
| Freitag | Salat vom Buffet Gemüsesuppe Sautiertes Forellenfilet (EU) mit Petersilie und Zitrone Salzkartoffeln und Blattspinat Mille feuille mit Vanillecreme | Salat vom Buffet Gemüsesuppe Blumenkohl, Spinat, Kartoffel- und Kichererbsen-Curry mit Tofu Mille feuille mit Vanillecreme | |
| Samstag | Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Rindfleischvögel in ihrem Jus Polenta und grüne Bohnen Früchtegrütze mit Vanillesauce | Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Getreideburger mit Gemüse und grüne Bohnen auf Kräutersauce Früchtegrütze mit Vanillesauce | |
| Sonntag | Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Eierstich Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Duchesse Kartoffeln und kleines Gemüse Schokoladenpudding mit halbgeschlagenem Rahm | Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Eierstich Veganes Steak mit Morchelrahmsauce Duchesse Kartoffeln und kleines Gemüse Schokoladenpudding mit halbgeschlagenem Rahm | |

Abendessen

Vom 08.09.2025 – 14.09.2025

| | Menu 1 | Menu Vegetarisch |
|------------|---|--|
| Montag | Basler Rauchwurst mit Kartoffelsalat | Vegane Burger an Kartoffelsalat und Rauch-BBQ Sauce |
| | Jeder Dienstag ist Vegi-Tag | |
| Dienstag | Gebackener Camembert mit Preiselbeeren | Gebackener Camembert mit Preiselbeeren |
| Mittwoch | Toast Hawaii | Gärtnerinnen-Toast |
| Donnerstag | Schinkengipfeli an buntem Salat | Veganer Blätterteig Frikadellen-Snack an buntem Salat |
| Freitag | Paella Valencia mit Poulet, Crevetten, Salsiccia und Erbsen | Paella Valencia mit Pilzen, Gemüse, und Erbsen |
| Samstag | Blätterteigpastetli gefüllt mit Brät, Pilzen und grünem Spargel | Blätterteigpastetli gefüllt mit Sojaballs, Pilzen und grünem Spargel |
| Sonntag | Pancakes mit Heidelbeerkompott | Pancakes mit Heidelbeerkompott |



Wochensandwiches

Laugen-Saaten-Brötli gefüllt mit Basilikum-Sonnenblumen-Aufstrich, gebratenen Pilzen und Radieslisprossen

Vegan

Gefüllte Brottasche mit Korsischem Salat mit Tomaten, Oliven, Spinat, Feta, Kräuter und Peperoni

Vegetarisch

Singelette gefüllt mit Serrano-Rohschinken, Feigen, Kresse und Manchego

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