

Mittagessen

Vom 13.10.2025 – 19.10.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Kräuteressenz mit Blätterteig MSC Alaskaseelachsfilet (DE) paniert mit Zitrone Dampfkartoffeln und Selleriegemüse Pflaumen Torta di pane	Salat vom Buffet Kräuteressenz mit Blätterteig Quornfilet paniert mit Zitrone Dampfkartoffeln und Selleriegemüse Pflaumen Torta di pane	<p>Grilliertes Swiss Lachssteak mit Jacobsmuschel (ES) Zitronen-Sardellenbutter Kürbismus und Feine Nudeln</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 Marronsuppe mit Balsamico Indonesisches Bahmi Goreng mit Sojacuts, Kräutern und Sprossen Gebackene Quarkschnitte mit Karamellwürfeln	Salat vom Buffet Marronsuppe mit Balsamico Indonesisches Bahmi Goreng mit Sojacuts Kräutern und Sprossen Gebackene Quarkschnitte mit Karamell	
Mittwoch	Salat vom Buffet Pilzsuppe mit Gemüsecroutons Grillbratwurst mit Berliner Currysauce Pommes frites und Rüeblli mit Erbsen Apfelstrudel mit Honigsauce	Salat vom Buffet Pilzsuppe mit Gemüsecroutons Vegane Grillwurst mit Berliner Currysauce Pommes frites und Rüeblli mit Erbsen Apfelstrudel mit Honigsauce	
Donnerstag	Salat vom Buffet Herbstgemüsesuppe Pouletgeschnetztes Fajita Style Mexiko Basmati mit Linsen und Quinoa Maisgemüse mit roten Peperoni Marinierte Früchte mit Zitronenvervinesirup	Salat vom Buffet Herbstgemüsesuppe Seitangeschnetztes Fajita Style Mexiko Basmati mit Linsen und Quinoa Maisgemüse mit roten Peperoni Marinierte Früchte mit Zitronenvervinesirup	
Freitag	Salat vom Buffet Röschensuppe mit Nussöl Schweinsbraten mit Süssmostjus Kroketten und Rosenkohl Sauerkirschknödel mit Vanillesauce und Butterstreuseln	Salat vom Buffet Röschensuppe mit Nussöl Avocadoplätzli mit BBQ-Dip Kroketten und Rosenkohl Sauerkirschknödel mit Vanillesauce und Butterstreuseln	
Samstag	Salat vom Buffet Minestrone Wildschwein Entrecôte mit Heidelbeerjus Röestini und Kohlrabengemüse Apfel-Passionsfruchtkaltschale	Salat vom Buffet Minestrone Gratinierte Rösti mit Gemüseauswahl und Spiegelei Apfel-Passionsfruchtkaltschale	
Sonntag	Salat vom Buffet Kressesuppe Thüringer Rindsroulade Schupfnudeln und Kürbis mit Rotkohl Glacébecher	Salat vom Buffet Kressesuppe Wirz-Pilzroulade mit Bratenjus Schupfnudeln und Kürbisgemüse Glacébecher	

Abendessen

Vom 13.10.2025 – 19.10.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Roastbeefplatte Eier-Tatar mit marinierten Artischoken Würfelkartoffeln	Vegane Salami und Pastrami Eier-Tatar mit marinierten Artischoken Würfelkartoffeln
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Gebackenes Ofengemüse mit Kürbiskernen und Basilikum-marinierter Mozzarellakugel	Gebackenes Ofengemüse mit Kürbiskernen und Basilikum-marinierter Mozzarellakugel
Mittwoch	Kräuterschweins-Wienerli mit Dijonsenf Kartoffel-Gurkensalat mit Radiesli	Vegane Erbswienerli mit Dijonsenf Kartoffel-Gurkensalat und Radiesli
Donnerstag	Kürbis-Palatschini mit Kerbelschaum Lauchgemüse mit Kürbisöl	Kürbis-Palatschini mit Kerbelschaum Lauchgemüse mit Kürbisöl
Freitag	Schmetterlingspasta Pesto mit Zitronen, Bohnen, Sardellen, Kartoffeln und Nüssen	Schmetterlingspasta Pesto mit Zitronen, Bohnen, Kartoffeln und Nüssen
Samstag	Wildhackbraten mit Preiselbeersenf Kürbiskernmutschli	Veganer Fleischkäse mit Preiselbeersenf Kürbiskernmutschli
Sonntag	Zimt-Milchreisauflauf mit Apfel & Korinthen	Zimt-Milchreisauflauf mit Apfel & Korinthen



Wochensandwiches

Dürumwrap mit veganer Rüblicreme und Pastrami
Avocadowürfeln und Peppedewstreifen pikant
Vegan

Baguettebrötli mit Ziegenweichkäse und Cassischutney
Cicorino rosso und Brunnenkresse
Vegetarisch

Vollkorn-Sesamfladen mit Metzger-Fleischkäse
Krautsalat und Gewürzgurke

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