

# Mittagessen

Vom 13.04.2026 – 19.04.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
<b>Montag</b>	Salat vom Buffet Randensuppe mit saurem Halbrahm Meerfischknusperli (DE) mit Tartarsauce und Zitrone, junge Kartoffeln und Rahmmangold Erdbeerkuchen	Salat vom Buffet Randensuppe mit saurem Halbrahm Gemüse-Sticks mit Tartarsauce und Zitrone, junge Kartoffeln und Rahmmangold Erdbeerkuchen	<p>Gebratener Skrei (NO) auf Kressepüreesauce Risotto mit Mascarpone und Spargelspitzen</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>
	<b>Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag</b>		
<b>Dienstag</b>	Salat vom Buffet Indische Spinatsuppe mit Kurkuma Vegane Steak-Cuts Mexican Style mit Mais, Tomate, Kidneybohnen und Avocado Tortilla-Chips Rote Grütze mit Vanille Quark	Salat vom Buffet Indische Spinatsuppe mit Kurkuma Vegane Steak-Cuts Mexican Style mit Mais, Tomate, Kidneybohnen und Avocado Tortilla-Chips Rote Grütze mit Vanille Quark	
<b>Mittwoch</b>	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Backerbsen Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Kartoffelknödel und Zucchini Buttermilch-Rhabarbercreme	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Backerbsen Gerstenmalzgeschnetzeltes Kartoffelknödel und Zucchini Buttermilch-Rhabarbercreme	
<b>Donnerstag</b>	Salat vom Buffet Erbsenpüreesuppe Alpstein Lammgigot Bramata-Polenta und Artischockengemüse Lissaboner Pastel de Nata	Salat vom Buffet Erbsenpüreesuppe Szegediner Seitanragout mit Bramata-Polenta und Petersilie Lissaboner Pastel de Nata	
<b>Freitag</b>	Salat vom Buffet Kraftbrühe Celestine Grobe Bratwurst mit Zwiebelsauce Country Cuts und Blumenkohl polnische Art Meringue mit Fruchtsalat	Salat vom Buffet Gemüsebrühe Celestine Vegane Currywurst Country Cuts und Blumenkohl polnische Art Meringue mit Fruchtsalat	
<b>Samstag</b>	Salat vom Buffet Minestrone Sautierte Pouletbrust an Champignoncremesauce Linsen-Quinoa-Reismix Miniprofiteroles mit Vanillecreme und Caramelsirup	Salat vom Buffet Minestrone Sautierte Quornschnitzel an Champignoncremesauce Linsen-Quinoa-Reismix Miniprofiteroles mit Vanillecreme und Caramelsirup	
<b>Sonntag</b>	Salat vom Buffet Kraftbrühe Mille Fanti Glasierter Schweinsrücken mit Apfel-Majoran-Jus Nusskartoffeln und kleines Gemüse Griessflammerie mit Erdbeeren	Salat vom Buffet Gemüsebrühe Mille Fanti Knusprige Spargel-Päckli mit Cashewricotta auf Morchelragout und Nusskartoffeln Griessflammerie mit Erdbeeren	

# Abendessen

Vom 13.04.2026 – 19.04.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Ricotta-Tortellini mit Erbsen, Speck, Rosmarin und Parmesan	Ricotta-Tortellini mit Erbsen, veganem Speck, Rosmarin und Parmesan
	<b>Jeder Dienstag ist Vegi-Tag</b>	
Dienstag	Spinat-Muffins mit Pinienkernen und Feta	Spinat-Muffins mit Pinienkernen und Feta
Mittwoch	Toast Hawaii	Toast Gärtnerinnen Art
Donnerstag	Pouletflügeli mit Hoisin-BBQ Sauce	Indische Samosa
Freitag	Knuspriger Gemüsekekuchen mit Mortadella	Knuspriger Gemüsekekuchen mit veganem Mortadella
Samstag	Frühlingshafter Kartoffelsalat mit Kresse und Ei Wienerli	Frühlingshafter Kartoffelsalat mit Kresse und Ei Vegane Erbs-Wienerli
Sonntag	Wraps gefüllt mit Thunfisch, Tomate, Karotten, Hummus und Petersilie	Wraps gefüllt mit veganem Trockenfleisch, Tomate, Karotten, Hummus und Petersilie



## Wochensandwiches

Vollkorn-Roggenbrot gefüllt mit Randen-Hummus, gebratenem Austernpilz,  
Gurkenscheiben und Brunnenkresse

*Vegan*

\*\*\*

Roggenbrötchen gefüllt mit Luzerner Nusskäse, Eischeiben, Süss-saure  
Preiselbeerkonfitüre, Radieschensprossen und Rucola

*Vegetarisch*

\*\*\*

Sportkornsandwich gefüllt mit Mortadella, Manchego, Essiggurken,  
Tomaten und Eisbergsalat

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