

Mittagessen

Vom 27.04.2026 – 03.05.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Blumenkohlsuppe Pochiertes Fischragout (EU) mit Bärlauch-Buttersauce Pilawreis und Mangold-Spinat Dänisches Plundergebäck	Salat vom Buffet Blumenkohlsuppe Gerstenmalzragout mit Bärlauchsauce Pilawreis und Mangold-Spinat Dänisches Plundergebäck	<p>Grillierte Jakobsmuscheln (NL) auf Zitronen-Pappardelle mit grünem Spargel und Cima di Rappa</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 Sellerieschaumsuppe Kartoffelgnocchi Siracusa mit Aubergine, Tomate, Olive, Kapern und Zitrone Parmesan und Panierbrot Quarkschnitte mit Schokoladenglasur	Salat vom Buffet Sellerieschaumsuppe Kartoffelgnocchi Siracusa mit Aubergine, Tomate, Olive, Kapern und Zitrone, Parmesan und Panierbrot Quarkschnitte mit Schokoladenglasur	
Mittwoch	Salat vom Buffet Pilzsuppe mit Peterli Kalbsschnitzel mit aufgeschäumter Petersilienbutter Schupfnudeln und Brokkoli Buttermilch-Spritzgebäck	Salat vom Buffet Pilzsuppe mit Peterli Seitanschnitzel mit aufgeschäumter Petersilienbutter Schupfnudeln und Brokkoli Buttermilch-Spritzgebäck	
Donnerstag	Salat vom Buffet Japanische Miso-Nori-Algensuppe Schweins Cordon-bleu mit Zitrone Pommes frites und Marktgemüse Bayrische Rhabarbercreme mit Erdbeercoulis	Salat vom Buffet Japanische Miso-Nori-Algensuppe Auberginen Cordon-bleu mit Zitrone Pommes frites und Marktgemüse Bayrische Rhabarbercreme mit Erdbeercoulis	
Freitag	Salat vom Buffet Grüne Gemüsesuppe Schweinsfilet mit Gorgonzolasauce Tessiner Polenta Taragna und Zucchini Johannisbeeren-Haferflocken-Crumble	Salat vom Buffet Grüne Gemüsesuppe Tempehfilet mit Gorgonzolasauce Tessiner Polenta Taragna und Zucchini Johannisbeeren-Haferflocken-Crumble	
Samstag	Salat vom Buffet Brokkolisuppe Spargelbratwurst auf Mascarponeisotto Junge Erbsen Marinierte Kiwi	Salat vom Buffet Brokkolisuppe Vegibratwurst auf Mascarponeisotto Junge Erbsen Marinierte Kiwi	
Sonntag	Salat vom Buffet Minestrone Kaninchenröllchen in Pilzsauce Kartoffelklösse und Spargelspitzen Schokoladenmousse	Salat vom Buffet Minestrone Wirzröllchen in Pilzsauce Kartoffelklösse und Spargelspitzen Schokoladenmousse	

Abendessen

Vom 27.04.2026 – 03.05.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Café complet mit Chorizo und Mortadella Bärlauchkäse und Proteinbrötli Haselnuss-Knuspermüsli	Café complet mit veganer Salami Bärlauchkäse und Proteinbrötli Haselnuss-Knuspermüsli
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Rösti-Pick mit Kräuterquark	Rösti-Pick mit Kräuterquark
Mittwoch	Bäckerei-Pizza mit Peperoni und Salami	Bäckerei-Pizza Margerita mit Artischocken
Donnerstag	Orientaler Meze-Teller mit gefüllten Weinblättern, Falafel und Taboulé Aijvarcreme	Orientaler Meze-Teller mit gefüllten Weinblättern, Falafel und Taboulé Aijvarcreme
Freitag	Omelett mit sämigem Spargelragout Trockenfleisch	Omelett mit sämigem Spargelragout Veganem Trockenfleisch
Samstag	Duett vom Kalbsbraten mit Frühlings-Vinaigrette und Ei Baumnussbrot	Vegetarische Gemüseterrine garniert Baumnussbrot
Sonntag	Chili con Carne mit Tortilla-Chips	Chili sin Carne mit Tortilla-Chips



Wochensandwiches

Vita-Fit Brötli mit gefüllten Weinblättern Dolmades

Auberginenaufstrich, Salat und Grillpeperoni

Vegan

Laugen-Bun mit Spargelomelette

Tomatenaufstrich, Kresse und Oliven

Vegetarisch

Roggenweggen mit Rohessspeck und Alp-Bärlauchkäse

Ei, Lollo und Tomate

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