

Mittagessen

Vom 08.06.2026 – 14.06.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Holunderblütenkaltschale mit Melisse Kalbsblankett mit buntem Gemüse Reispilav mit Kräutern Mohnschnecken mit Zimtrahm	Salat vom Buffet Holunderblütenkaltschale mit Melisse Quornblankett mit buntem Gemüse Reispilav mit Kräutern Mohnschnecke mit Zimtrahm	<p>Zanderfilet (EE) in Kräuter-Panade auf Tomaten-Relish Safran-Risotto</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 Gemüsebrühe mit Fadennudeln Süsskartoffel-Eintopf mit jungen Erbsen, schwarzen Bohnen und Cheddar-Klösschen Fruchtsalat mit Vanille-Quark	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Fadennudeln Süsskartoffel-Eintopf mit jungen Erbsen, schwarzen Bohnen und Cheddar-Klösschen Fruchtsalat mit Vanille-Quark	
Mittwoch	Salat vom Buffet Kalte Lauch-Kartoffelsuppe ASC Black Tiger Crevetten (VN) in Currysauce Rahmennudeln und Wokgemüse Bunte Desserts vom Buffet	Salat vom Buffet Kalte Kartoffelsuppe Scharfes Thai-Curry mit Austernpilzen, Tempeh und Spargeln Rahmennudeln Bunte Desserts vom Buffet	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Tomaten-Eierstich Schweinskotelett Milanese mit Tomatenwürfeln provinciale Pommes frites und gemischte Bohnen Panna cotta mit Aprikosensauce	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Tomaten-Eierstich Paniertes Zucchinischnitzel mit Tomatenwürfeln provenzale mit Feta Pommes frites und gemischte Bohnen Panna cotta mit Aprikosensauce	
Freitag	Salat vom Buffet Melonenkaltschale mit Joghurt Hackbraten Grossmutterart in Rosmarinjus Polenta und gedünstete Kohlraben mit Petersilie Gestürztes Caramelköpfl	Salat vom Buffet Melonenkaltschale mit Joghurt Glasierter Seitanrollbraten in Rosmarinjus Polenta und gedünstete Kohlraben mit Petersilie Gestürztes Caramelköpfl	
Samstag	Salat vom Buffet Kräutercremesuppe Salsiccia vom Schwein auf einem Safran-Risotto Broccoliröschen Buttermilchflan mit Himbeeren	Salat vom Buffet Kräutercremesuppe Gemüseburger auf einem Safran-Risotto Broccoliröschen Buttermilchflan mit Himbeeren	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Profiteroles Mixed Grill mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und frühlingshaftes Gemüse Blanc Manger mit Erdbeeren	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Profiteroles Gemüse-Mixed-Grill mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und frühlingshaftes Gemüse Blanc Manger mit Erdbeeren	

Abendessen

Vom 08.06.2026 – 14.06.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Thonsalat Nicoise mit Eiern	Taboulesalat mit Labneh Jackfruit-Bällchen
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Dinkel-Palatschinken mit Spargeln auf Tomatensauce	Dinkel-Palatschinken mit Spargeln auf Tomatensauce
Mittwoch	Wienerli mit Kartoffel-Gurken-Salat	Veggie Wienerli mit Kartoffel-Gurken-Salat
Donnerstag	Mediterraner Trockenfleisch- und Käseteller mit Oliven	Gefüllte Toast mit Gemüse-Aufstrich und Käse
Freitag	Knusperröllchen mit Poulet und marinierte Pouletflüggeli	Marinierte Randen- und Kohlrabenscheiben an Apfel-Selleriesalat, Fetakäse und Johannisbeersauce
Samstag	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Balsamico-Dressing und Olivenbrot	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Balsamico-Dressing und Olivenbrot
Sonntag	Quiche mit Lauch, Kartoffeln und Greyerzer	Quiche mit Lauch, Kartoffeln und Greyerzer



Wochensandwiches

Knuspriges Sandwich gefüllt mit Sinfonia Antipasti,
veganem Mozzarella und Rucola

Vegan

Vollkornsandwich gefüllt mit Epoisses, Radieslisprossen, Gewürzgurken und grillierte
Zucchini

Vegetarisch

Baguette gefüllt mit Roastbeef, Remouladensauce, Tomaten,
Essiggurken, Kresse und Eischeiben

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