

Mittagessen

Vom 15.06.2026 – 21.06.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Felchenfilet (EE) mit Kräutersauce Couscous und Krautstiele Buttermilchflan mit Erdbeeren	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Karotten-Hirse-Medaillons mit Kräutersauce und Krautstielen Buttermilchflan mit Erdbeeren	<p>Hausgemachte Brennnesselnudeln mit sautierten Fischmedaillons (EU), Safransauce und weissen Spargeln</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 Sellerie-Apfel-Kaltschale mit Guacamole Grüne One-Pot-Pasta mit Zitronenknusper und Mozzarellakugeln Rhabarber-Crumble	Salat vom Buffet Sellerie-Apfel-Kaltschale mit Guacamole Grüne One-Pot-Pasta mit Zitronenknusper und Mozzarellakugeln Rhabarber-Crumble	
Mittwoch	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Riebele Kalbsbraten im Rosmarinjus Nudeln und Karotten mit Erbsen Tiramisu	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Riebele Seitanbraten im Rosmarinjus Nudeln und Karotten mit Erbsen Tiramisu	
Donnerstag	Salat vom Buffet Eisgekühlte Wassermelonensuppe mit Minze Siedfleisch mit Meerrettich Bouillon-Kartoffeln und Lauchgemüse Süssmostcreme	Salat vom Buffet Eisgekühlte Wassermelonensuppe mit Minze Broccoli-Käse-Burger mit Meerrettich Bouillon-Kartoffeln und Lauchgemüse Süssmostcreme	
Freitag	Salat vom Buffet Spinatcremesuppe mit Spargeln Sautiertes Pouletsteak mit Tomaten Risotto und Broccoliröschen Reiscreme mit Früchten	Salat vom Buffet Spinatcremesuppe mit Spargeln Sautierte Kichererbsentaler mit Tomaten Risotto und Broccoliröschen Reiscreme mit Früchten	
Samstag	Salat vom Buffet Avocado-Joghurtsuppe Ossobucco mit Cremolata Polenta und Wirzstreifen Quarkcreme mit Waldbeeren	Salat vom Buffet Avocado-Joghurtsuppe Tempehschnitzel mit Cremolata Polenta und Wirzstreifen Quarkcreme mit Waldbeeren	
Sonntag	Salat vom Buffet Ochsenschwanz mit Markklösschen Rosa gebratenes Roastbeef mit Hollandaisesauce Dauphinekartoffeln und kleines Gemüse Weisses Schokoladenmousse mit Aprikosen	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Quarkklösschen Gebackener Blumenkohl mit Chermoula Dauphinekartoffeln Weisses Schokoladenmousse mit Aprikosen	

Abendessen

Vom 15.06.2026 – 21.06.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Rinds-Frikadellen an Kohlrabengemüse mit Ajvar	Linsen-Frikadellen an Kohlrabengemüse mit Ajvar
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Indisches Dal mit gebratenem Halloumi	Indisches Dal mit gebratenem Halloumi
Mittwoch	Aufschnitt an Apfel-Selleriesalat Ofenfrisches Brot	Veganer Aufschnitt an Apfel-Selleriesalat Ofenfrisches Brot
Donnerstag	Bunte Snacks (Berrecks, Zwiebelringe, Samosa, etc) Sweet-Chili-Sauce	Bunte Snacks (Berrecks, Zwiebelringe, Samosa, etc) Sweet-Chili-Sauce
Freitag	Tortilla-Shells mit Trutengeschnetzeltem, Peperoni und Tomaten	Tortilla-Shells mit Tofugeschnetzeltem, Peperoni und Tomaten
Samstag	Gemüse-Capuns in Gemüsefond	Gemüse-Capuns in Gemüsefond
Sonntag	Kartoffel-Gnocchi mediterrano mit Tomate und Oliven	Kartoffel-Gnocchi mediterrano mit Tomate und Oliven



Wochensandwiches

Laugenbrötli gefüllt mit Buchweizenburger,
Kimchi, Wasabi-Aioli und Rucola

Vegan

Burger Bun gefüllt mit Kräuterquark, grillierte Tomate
und Zucchini und Rucola

Vegetarisch

Steinofen-Urdinkel-Brötli gefüllt mit Fleischkäse, Essiggurken, Eischeiben 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