

Mittagessen

Vom 13.07.2026 – 19.07.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Kalte Melonensuppe Sautiertes Pouletschenkel-Steak mexikanische Art Trockenreis und Zucchini-scheiben Pfirsichspalten mit Vanilleflan	Salat vom Buffet Kalte Melonensuppe Sautiertes Quornschnitzel mexikanische Art Trockenreis und Zucchini-scheiben Pfirsichspalten mit Vanilleflan	Riesenkrevetten (VN) auf südfranzösischem Melonen-Gurkensalat Kresse-Aioli
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Karottencremesuppe Trofie mit gelben und grünen Bohnen, Pistazienpesto und Mozzarellakugeln Mango-Passionsfruchtschnitte	Salat vom Buffet Karottencremesuppe Trofie mit gelben und grünen Bohnen, Pistazienpesto und Mozzarellakugeln Mango-Passionsfruchtschnitte	
Mittwoch	Salat vom Buffet Warme und kalte Köstlichkeiten vom Buffet Salatbuffet, Suppe, Grilladen, Beilagen und süsse Köstlichkeiten auf der Terrasse	Salat vom Buffet Warme und kalte Köstlichkeiten vom Buffet Salatbuffet, Suppe, Grilladen, Beilagen und süsse Köstlichkeiten auf der Terrasse	
Donnerstag	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Duo vom Lamm mit Polenta und buntem Gemüse Griessflammerie mit Heidelbeeren	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Tofuburger mit Polenta und buntem Gemüse Griessflammerie mit Heidelbeeren	
Freitag	Salat vom Buffet Kresseschaumsuppe Gebackenes Lachssteak (NO) mit Zitronen- Kräutersauce Salzkartoffeln und gedünsteter Blattspinat Savarin mit Früchten	Salat vom Buffet Kresseschaumsuppe Gebackenes Seitanschnitzel mit Zitronen- Kräutersauce Salzkartoffeln und gedünsteter Blattspinat Savarin mit Früchten	
Samstag	Salat vom Buffet Geflügelcremesuppe Rindsragout mit Tomate und Mais Risoni und Broccoliröschen Vanille-Trifle	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Quornragout mit Tomate und Mais Risoni und Broccoliröschen Vanille-Trifle	
Sonntag	Salat vom Buffet Rindskraftbrühe mit Backerbsen Kalbskotelettstück auf Eierschwämmen Nudeln und kleines Gemüse Aprikosencreme	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Backerbsen Getreideburger auf Eierschwämmen und kleines Gemüse Aprikosencreme	

Bei Umbestellungen von
Allgemein versicherten
Patienten entsteht ein
Zuschlag von CHF 15.-

Die Wochenspezialität
servieren wir Ihnen
gerne nur am Mittag

Abendessen

Vom 13.07.2026 – 19.07.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Café complet mit Birchermüesli	Café complet mit Birchermüesli
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Auberginen mit Rosinen, Zwiebeln, Tomaten und Feta Ciabatta	Auberginen mit Rosinen, Zwiebeln, Tomaten und Feta Ciabatta
Mittwoch	Wienerli im Teig an buntem Salat	Tofu-Wienerli im Teig an buntem Salat
Donnerstag	Tomatensalat mit Pesto und Büffelmozzarella auf Rucola Laugengebäck	Tomatensalat mit Pesto und Büffelmozzarella auf Rucola Laugengebäck
Freitag	Quesadillas mit Guacamole, Lauch, Cheddar und Peperoni	Quesadillas mit Guacamole, Lauch, Cheddar und Peperoni
Samstag	Hacktätschli an Kartoffelsalat	Seitanwings an Kartoffelsalat
Sonntag	Schinkenmousse mit russischem Salat	Gemüsemousse mit russischem Salat



Wochensandwiches

Steinofen-Dinkelbrötli gefüllt mit Auberginen-Tatar, gebratenen Auberginenscheiben,
Avocado und Rucola

Vegan

Maggiabrötli gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Sprossen, Eischeiben und
Gurkenscheiben

Vegetarisch

Speck-Chnopf gefüllt mit Bündner Bergkäse, Essiggurken, Tomaten,
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