

Mittagessen

Vom 20.07.2026 – 26.07.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Wassermelonenkaltschale Gebackenes Fisch-Potpourri (EU) auf Spargel-Fenchelgemüse Wildreismix Griessflammerie mit Heidelbeerragout	Salat vom Buffet Wassermelonenkaltschale Tofuschnitzel auf Spargel-Fenchelgemüse Wildreismix Griessflammerie mit Heidelbeerragout	Meeresfisch BBQ (EU, VN) auf Brückenpfeiler Kartoffeln und jungem Blattspinat Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.- Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Gemüsebouillon mit Eierstich Gemüse-Lasagne mit Tomatencoulis und Mozzarella Zitronensorbet	Salat vom Buffet Gemüsebouillon mit Eierstich Gemüse-Lasagne mit Tomatencoulis und Mozzarella Zitronensorbet	
Mittwoch	Salat vom Buffet Gurkensuppe mit Borretsch Sparerips mit BBQ-Sauce Würfelkartoffeln und glasierte Vichykarotten Dessertbuffet	Salat vom Buffet Gurkensuppe mit Borretsch Blumenkohl-Käseburger mit Tomaten und BBQ-Sauce Würfelkartoffeln und glasierte Vichy-Karotten Dessertbuffet	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Fideli Gebackene Pouletschenkel mit Schinken- und Peperonistreifen Polenta und Zucchini-scheiben Fruchtsalat mit Vanillequark	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Fideli Gebratene Linsen-Tempeh mit veganem Schinken- und Peperonistreifen Polenta und Zucchini-scheiben Fruchtsalat mit Vanillequark	
Freitag	Salat vom Buffet Kalte Tomatensuppe Hackbraten italienische Art mit Dörrtomate Kräuterebly und kleines Gemüse Rote Grütze mit Zimtsauce	Salat vom Buffet Kalte Tomatensuppe Vegihackbraten italienische Art mit Dörrtomate Kräuterebly und kleines Gemüse Rote Grütze mit Zimtsauce	
Samstag	Salat vom Buffet Blumenkohl-suppe Rindsbraten mit Polenta und Grünen Bohnen Panna cotta mit Früchten	Salat vom Buffet Blumenkohl-suppe Lupinenbratwürste mit Polenta und Grünen Bohnen Panna cotta mit Früchten	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise Rosa gebratene Kalbshuft in Pilzrahmsauce Nudeln und gebackene Tomaten mit Kräuterkruste Creme Töpfchen mit Aprikosen	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüsebrunoise Gemüseburger in Pilzrahmsauce Nudeln und gebackene Tomaten mit Kräuterkruste Creme Töpfchen mit Aprikosen	

Abendessen

Vom 20.07.2026 – 26.07.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Gurken, Tomaten, Kapern, Zwiebeln, Eier und Peperoni	Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Gurken, Tomaten, Kapern, Zwiebeln, Eier und Peperoni
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Dreierlei Beurreck mit Kartoffeln, Käse und Spinat/Käse	Dreierlei Beurreck mit Kartoffeln, Käse und Spinat/Käse
Mittwoch	Fleischkäsesandwich mit Essiggurken, Tomaten und Eischeiben	Veganes Fleischkäsesandwich mit Essiggurken, Tomaten und Eischeiben
Donnerstag	Vitello tonnato mit ofenfrischem Brot	Veganes Sellerie-Tonnato mit ofenfrischem Brot
Freitag	Gebratene Käse-Cervelat an Nudelsalat	Gebratene Vegane Wurst an Nudelsalat
Samstag	Spanische Omelette mit Kartoffeln, Schonkostgemüse und Eier	Spanische Omelette mit Kartoffeln, Schonkostgemüse und Eier
Sonntag	Kreolische Jambalaya mit Crevetten, Chorizo, Peperoni, Reis und Tomaten	Kreolisch, vegetarische Jambalaya mit Gemüse, Tofu, Peperoni, Reis und Tomaten



Wochensandwiches

OMG-Ciabatta gefüllt mit Linsenaufstrich, gebratenen Zucchini-scheiben, veganem Fetastyle und Sprossen

Vegan

Multikornstange gefüllt mit höhlengereiftem Käse, Essiggurken, Tomaten- und Eischeiben, Kresse

Vegetarisch

Laugen Vitalstange gefüllt mit Roastbeef, Eier-Schnittlauchsauce, Tomate und Lollo Rosso

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