

# Mittagessen

Vom 31.03.2025 – 06.04.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
<b>Montag</b>	Salat vom Buffet Kartoffelsuppe mit Majoran Suure Mocke mit Croutons Spiraloni und Peperoni mit Zucchini Beerengrütze mit Minzquarktopping	Salat vom Buffet Kartoffelsuppe mit Majoran Bulghur-Gemüsetätschli Spiraloni und Peperoni mit Zucchini Beerengrütze mit Minzquarktopping	<p>Marokkanische Fisch-Tomaten-Tajine (NOAT) mit Chermoula Couscous und Zitronenspalten</p> <p>Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-</p>
<b>Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag</b>			
<b>Dienstag</b>	Salat vom Buffet Tomatensuppe Spargel-Tortelli mit seinem Ragout in Morchel-Kerbelschaum und Spiegelei Vanillestange	Salat vom Buffet Tomatensuppe Spargel-Tortelli mit seinem Ragout in Morchel-Kerbelschaum und Spiegelei Vanillestange	
<b>Mittwoch</b>	Salat vom Buffet Rotkohlschaumsuppe Trutenschenkelragout in Estragonsauce Safranreis und dreierlei Kohlröschen Quarkcreme «Banana Split»	Salat vom Buffet Rotkohlschaumsuppe Hafermalzragout mit 5 Gewürz-Pulver Asia Style mit Reis und dreierlei Kohlröschen Quarkcreme «Banana Split»	
<b>Donnerstag</b>	Salat vom Buffet Aubracbouillon mit Einlage Schweinssteak Walliser Art Junge Bratkartoffeln Blattspinat mit Lauch Buttermilchflan mit Rhabarberkompott	Salat vom Buffet Bouillon mit Einlage Veganes Filet Walliser Art Junge Bratkartoffeln Blattspinat mit Lauch Buttermilchflan mit Rhabarberkompott	
<b>Freitag</b>	Salat vom Buffet Gärtnerinsuppe Sautiertes Rotbarbenfilet (VN) auf Pistaziensauce mit Karottengemüse Zweierlei Reis Orangentörtli mit Traubensabayone	Salat vom Buffet Gärtnerinsuppe Quornfilet auf Pistaziensauce mit Karottengemüse Zweierlei Reis Orangentörtli mit Traubensabayone	
<b>Samstag</b>	Salat vom Buffet Minestrone Rindsragout mit Safran und Dörraprikosen Quinoa und sautiertes Gemüse Marmor Blechkuchen	Salat vom Buffet Minestrone Sojaragout mit Safran und Dörraprikosen Quinoa und sautiertes Gemüse Marmor Blechkuchen	
<b>Sonntag</b>	Salat vom Buffet Kohlrabensuppe mit Zitronenthymian Schweinskotelettstück aus dem Ofen Pizzokel Schwarzwurzelragout mit Kerbel Hefeknödel mit Pflaumenmus und Vanillemilch	Salat vom Buffet Kohlrabensuppe mit Zitronenthymian Auberginen im Eimantel mit Parmesan Kartoffelnudeln und Schwarzwurzelragout mit Kerbel und Ofentomaten Hefeknödel mit Pflaumenmus und Vanillemilch	

# Abendessen

Vom 31.03.2025 – 06.04.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Kalter Braten mit orientalischem Kabissalat Laugengebäck	Blumenkohl-Cornflakes Tätschli Fenchel-Orangensalat
	<b>Jeder Dienstag ist Vegi-Tag</b>	
Dienstag	Bunte Käseauswahl mit Dinkel-Nuss-Früchtebrot	Bunte Käseauswahl mit Dinkel-Nuss-Früchtebrot
Mittwoch	Mehrkorn-Bun gefüllt mit Hummus Grillpeperoni und Zucchini Fetaspäne	Mehrkorn-Bun gefüllt mit Hummus Grillpeperoni und Zucchini Fetaspäne
Donnerstag	Capuns Val Lumnezia	Capuns Val Lumnezia
Freitag	Vollkorn-Toast Hawaii	Vollkorn-Toast Hawaii Tofu
Samstag	Balkan Cevapcici mit Aivar Fladenbrot	Balkan Vegi Cevapcici mit Aivar Fladenbrot
Sonntag	Knusprige Chickennuggets mit Currymayo-Dip	Vegi Nuggets mit Currymayo-Dip



## Wochensandwiches

Veganer Hot Dog im Duo mit Tofuwürstchen  
Tomatenrelish, Sauerkraut, Röstzwiebeln und Jalapenos

*Vegan*

\*\*\*

Vollkorn-Körnerstange mit Bergkäse «De würzig Michelsämter»  
Zwiebelsprossen, Tomate und pikanter Feigenkonfitüre

*Vegetarisch*

\*\*\*

Jumbo Salzbrezel mit Emmentaler Buurehamme  
Meerrettich-Schnittlauchbutter, Ei und Kresse

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