

# Mittagessen

Vom 28.04.2025 – 04.05.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
<b>Montag</b>	Salat vom Buffet Randensuppe Sautiertes Wolfsbarschfilet (EU) auf feiner Ratatouille und Würfelkartoffeln Gestürzte Caramelcreme	Salat vom Buffet Randensuppe Blumenkohl-Käse- Medaillon auf feiner Ratatouille und Couscous Gestürzte Caramelcreme	<p>Asiatisch gewürzter Lachs (NO) aus dem Ofen mit Edamame Gurken Limette Basmatireis</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 Blumenkohlsuppe Hörnli mit Peperoni-Tomaten-Schmortopf mit weissen Bohnen, Mozzarella und Basilikum Limonencreme mit Beeren	Salat vom Buffet Blumenkohlsuppe Hörnli mit Peperoni-Tomaten-Schmortopf mit weissen Bohnen, Mozzarella und Basilikum Limonencreme mit Beeren	
<b>Mittwoch</b>	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Backerbsen Spargel-Brätschnitzel auf Safran-Risotto Broccoliröschen mit Pinienkernen Fruchtsalat mit Meringuetropfen	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Backerbsen Linsen-Falafel-Burger auf Gurken-Joghurt-Raita Broccoliröschen mit Pinienkernen Fruchtsalat mit Meringuetropfen	
<b>Donnerstag</b>	Salat vom Buffet Spargelcremesuppe Würzige Hähnchen-Tajine mit Aprikosen, Rosmarin und Ingwer Couscous und Wok-Gemüse Rhabarber-Quark-Creme	Salat vom Buffet Spargelcremesuppe Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit griechischem Joghurt und Granatapfelkerne Couscous Rhabarber-Quark-Creme	
<b>Freitag</b>	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe Pflanze Art Schweinsgeschnetzeltes Gyros Country Cuts und sautierte Gemüsestreifen Quarkstrudel an Fruchtsauce	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe Pflanze Art Sojageschnetztes Gyros Country Cuts und sautierte Gemüsestreifen Quarkstrudel an Fruchtsauce	
<b>Samstag</b>	Salat vom Buffet Maissuppe Kalbsfleischvögel mit Marroni, Datteln und Brät Nudeln und glasierte Karotten Erdbeercreme an Pistaziensauce	Salat vom Buffet Maissuppe Spinatstrudel auf Safransauce glasierte Karotten Erdbeercreme an Pistaziensauce	
<b>Sonntag</b>	Salat vom Buffet Stangenselleriesuppe Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Tomaten-Hollandaise Maisgaletten und Kohlrabenstäbli mit Kräutern Earl Grey-Tiramisu	Salat vom Buffet Stangenselleriesuppe Gemüse-Kichererbsen-Burger mit Tomaten-Hollandaise Kohlrabenstäbli mit Kräutern Earl Grey-Tiramisu	

# Abendessen

Vom 28.04.2025 – 04.05.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Café complet mit Frühlingsmüesli	Café complet mit Frühlingsmüesli
	<b>Jeder Dienstag ist Vegi-Tag</b>	
Dienstag	Rösti Pic mit Käse und Ajvar	Rösti Pic mit Käse und Ajvar
Mittwoch	Bratwurstbällchen mit Gnocchi, Erbsen und Wirz	Vegibällchen mit Gnocchi, Erbsen und Wirz
Donnerstag	Crispy-Rice-Salat mit Ingwer-Dressing hausgebeizten Lachs (NO)	Crispy-Rice-Salat mit Ingwer-Dressing Karotten-Lax
Freitag	Feines Pouletragout mit Spargeln und Edamame im Blätterteigpastetchen	Feines Gemüseragout mit Spargeln und Edamame im Blätterteigpastetchen
Samstag	Salzige Fotzelschnitten mit Feta, Gemüse und Rucola	Salzige Fotzelschnitten mit Feta, Gemüse und Rucola
Sonntag	Crevetten (VN) Cocktail mit Cocktailsauce, Apfelwürfel und Kresse Toast und Butter	Gemüsecocktail mit Cocktailsauce, Cherrytomaten, Artischockenherzen und Kresse Toast und Butter



## Wochensandwiches

Sesam-Fladenbrot gefüllt mit Auberginen-Kaviar, grillierter Aubergine,  
veganem Mozzarella und Rucola

*Vegan*

\*\*\*

Roggen-Körner-Sandwich gefüllt mit Schwarzsee-Bergkäse, Birnen-Chutney,  
Birnenpalten und Kresse

*Vegetarisch*

\*\*\*

Vollkornbaguette gefüllt mit Kalbsbraten, Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln,  
Eisbeiben, Sprossen und Tomaten

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