

Mittagessen

Vom 14.07.2025 – 20.07.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Gemüsesuppe mit Oregano Sautierte ASC-Doradenfilets (EU) mit Artischocken und Cherrytomaten Würfelkartoffeln Dänische Plunderstücke	Salat vom Buffet Gemüsesuppe mit Oregano Sautierte Avocadoplätzli mit Artischocken und Cherrytomaten Würfelkartoffeln Dänische Plunderstücke	Gefüllte Flunderröllchen (EU) mit Crevetten (VN) und Lauch Safransauce Wildreismix Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Gemüsebouillon mit Spinateierstich Kartoffelgnocchi alla «Puttanesca» mit würziger Tomatensauce, Zucchiniwürfeln, Oliven, Kapern und Fetakäse Melonensalat mit Limettenjoghurt	Salat vom Buffet Gemüsebouillon mit Spinateierstich Kartoffelgnocchi alla «Puttanesca» mit würziger Tomatensauce, Zucchiniwürfeln, Oliven, Kapern und Fetakäse Melonensalat mit Limettenjoghurt	
Mittwoch	Salat vom Buffet Seeländer Kartoffelsuppe Schweinhals mit Barbequesauce Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Maisgemüse Aprikosenstange	Salat vom Buffet Seeländer Kartoffelsuppe Tofusteak Cajun Style mit Barbequesauce Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Maisgemüse Aprikosenstange	
Donnerstag	Salat vom Buffet Melonen-Holunderkaltschale Mariniertes Poulet im Ofen gebraten mit Kräutermarinade Tomatenrisotto und geschmorter Stangensellerie Rhabarber-Blaubeer-Crumble	Salat vom Buffet Melonen-Holunderkaltschale Hülsenfrüchtetätschli auf Tomatenrisotto und geschmorter Stangensellerie Rhabarber-Blaubeer-Crumble	
Freitag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Wiener Kalbsrahmgulasch Nudeln und sommerliches Gemüseragout Brombeer-Quarkcreme	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Wiener Gerstenmalzgulasch Nudeln und sommerliches Gemüseragout Brombeer-Quarkcreme	
Samstag	Salat vom Buffet Sommerliche Früchtekaltschale Tessiner Salsiccia auf Polenta mit Mascarpone und sautierte grüne Bohnen Hausmacher Cake	Salat vom Buffet Sommerliche Früchtekaltschale Vegane Burger aus Erbsenprotein auf Polenta mit Mascarpone und sautierte grüne Bohnen Hausmacher Cake	
Sonntag	Salat vom Buffet Klare Gemüsekraftbrühe Rosa gebratenes Rindsfilet in Trüffeljus Dauphine-Kartoffeln und Blumenkohl Mimosa Oltner Glace «Kalte Lust»	Salat vom Buffet Klare Gemüsekraftbrühe Gebratenes veganes Steak in Trüffeljus Dauphine-Kartoffeln und Blumenkohl Mimosa Oltner Glace «Kalte Lust»	

Abendessen

Vom 14.07.2025 – 20.07.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Brät Cordon Bleu mit Jurabergkäse an Kartoffel-Radieschensalat	Seitan Cordon Bleu an Kartoffel-Radieschensalat
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Gemüse-Quiche mit Kräuterquark	Gemüse-Quiche mit Kräuterquark
Mittwoch	Spaghetti Rustikale mit Pulled Beef und Kalbsbacken	Spaghetti Rustikale mit veganem Pulled aus Pflanzenproteinen
Donnerstag	Café Complet mit Sommermüesli	Café Complet mit Sommermüesli
Freitag	Blätterteigpastetli gefüllt mit Brätkügeli, Spargel, Erbsen und Champignons	Blätterteigpastetli gefüllt mit veganen Brätkügeli, Spargel, Erbsen und Champignons
Samstag	Brüsseler Endivien umwickelt mit Schinken Gebacken im Ofen	Brüsseler Endivien umwickelt mit geräuchertem Tofu Gebacken im Ofen
Sonntag	Süsser Griessauflauf «Isabelle» mit Beerenragout	Süsser Griessauflauf «Isabelle» mit Beerenragout



Wochensandwiches

Bagel gefüllt mit Haferflocken-Rüebli-Burger, Mango-Dip, Sprossen
und veganem Mozzarella

Vegan

Gewürzbrot gefüllt mit Brie, glasierten Birnenspalten,
Chutney und Kresse

Vegetarisch

Oliven-Steinofenbrot gefüllt mit Kalbsbraten, Cocktailsauce,
Eiscreiben, Tomaten und Rucola

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