

Mittagessen

Vom 25.08.2025 – 31.08.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Leichte Spitzkabissuppe mit Majoran Sautierte Pouletbrust mit Speckstreifen und Champignons auf Lauchgemüse in Rahmsauce Ebly mit Kräutern Ahornsirupcreme	Salat vom Buffet Leichte Spitzkabissuppe mit Majoran Sautierte Quornschnitzel mit veganen Speckstreifen und Champignons auf Lauchgemüse in Rahmsauce Ebly mit Kräutern Ahornsirupcreme	<p>Garnelen-Burger (VN) mit gebratenen Pfirsichen und krossem Speck Eisbergsalat, Koriander und Zwiebeln</p> <p>Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-</p> <p>Die Wochenspezialität wird Ihnen gerne nur am Mittag serviert</p>
Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag			
Dienstag	Salat vom Buffet Karottencremesuppe Vegetarisches Zürcher Geschnetzeltes in Pilz-Rahmsauce Rösti und Broccoliröschen mit Mandelsplittern Zitronenroulade	Salat vom Buffet Karottencremesuppe Vegetarisches Zürcher Geschnetzeltes in Pilz-Rahmsauce Rösti und Broccoliröschen mit Mandelsplittern Zitronenroulade	
Mittwoch	Salat vom Buffet Rucolaschaumsuppe Rindsstreifen in Senfsauce Semmelknödel-Gemüse-Terrine und Mischgemüse Crunchy Ovo-Muffin	Salat vom Buffet Rucolaschaumsuppe Seitanstreifen in Senfsauce Semmelknödel-Gemüse-Terrine und Mischgemüse Crunchy Ovo-Muffin	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Eierstich Gebratener Kalbshalsspiess an Barbequesauce Polenta und glasierte Cocobohnen Cremetöpfchen mit Beerenkompott	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Eierstich Gebratener veganer Grillspiess an Barbequesauce Polenta und glasierte Cocobohnen Cremetöpfchen mit Beerenkompott	
Freitag	Salat vom Buffet Holunderkaltschale Lachsmedaillons auf Fenchelrahmsauce und feine Nudeln Bread and Butter-Pudding	Salat vom Buffet Holunderkaltschale Hülsenfruchtburger auf Fenchelrahmsauce und feine Nudeln Bread and Butter-Pudding	
Samstag	Anlässlich unserem 180 Jahr Fest Salat vom Buffet Schweinsbratwurst vom Hasihof mit Senf Pommes frites und Gemüse Blechkuchen	Anlässlich unserem 180 Jahr Fest Salat vom Buffet Veganes Bami Goreng mit Gemüse und Nudeln Blechkuchen	
Sonntag	Salat vom Buffet Tomatencremesuppe Gebratenes Schweinsfilet auf Béarner Sauce Kartoffelstock und sautierte Zucchini Cremeschnitte	Salat vom Buffet Tomatencremesuppe Sautiertes Paneerschnitzel in Kräutersauce Kartoffelstock und sautierte Zucchini Cremeschnitte	

Abendessen

Vom 25.08.2025 – 31.08.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Nizza-Salat mit Thunfisch, Tomaten, Eier, Bohnen und Kartoffeln	Toskanischer Brotsalat mit Brot, Gurken, Tomaten, Peperoni und Feta
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Tofu-Spinatstrudel auf Wurzelgemüsen und leichter Käserahmsauce	Tofu-Spinatstrudel auf Wurzelgemüsen und leichter Käserahmsauce
Mittwoch	Melonenfächer mit gekochtem Schinken und Salat	Hüttenkäse-Gemüse-Terrine mit Grillierten Zucchini und Auberginen
Donnerstag	Quiche Lorraine mit buntem Salat	Käse-Wähe mit buntem Salat
Freitag	Frischkäserolle mit Kräutern und Knoblauch Hausgemachtes Gemüsebrot	Frischkäserolle mit Kräutern und Knoblauch Hausgemachtes Gemüsebrot
Samstag	Spicy Beef Empanadas auf frischer Kräuter-Quarksauce	Gemüse Empanadas auf frischer Kräuter-Quarksauce
Sonntag	Quark-Palatschinken mit Zwetschgenkompott	Quark-Palatschinken mit Zwetschgenkompott



Wochensandwiches

Singlette-Brötchen gefüllt mit Peperoni-Feta-Creme, Kresse,
Gurke und Tomatenscheiben

Vegan

Laugen-Saaten-Brötli gefüllt mit Tomaten-Mozzarellasalat,
Basilikum, Balsamico-Glace und Sprossen

Vegetarisch

Wrap gefüllt mit Pouletstreifen, Currymayonnaise mit Mixed Pickles und
Aprikosenmarmelade, Cheddar, Speckstreifen, Kresse und Salatstreifen

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