

Mittagessen

Vom 09.03.2026 – 15.03.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Fideli Rindfleischvögel in Bratensauce Kartoffelstock und Erbsen mit Karotten Pfarrhaustorte mit Birnen	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Fideli Seitanroulade mit Karotten und Essiggurken in Bratensauce Kartoffelstock und Erbsen mit Karotten Pfarrhaustorte mit Birnen	Kokosreis-Lachs (NO)- Schiffchen mit Ananas-Salsa
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Pastinakencremesuppe Zucchini-Ricotta-Bällchen in zitroniger Tomatensauce Wildreismix Mangocreme mit Himbeersauce	Salat vom Buffet Pastinakencremesuppe Zucchini-Ricotta-Bällchen in zitroniger Tomatensauce Wildreismix Mangocreme mit Himbeersauce	
Mittwoch	Salat vom Buffet Klare Randensuppe mit Gemüse Gebratene Goldbrasse (GR) auf Safransauce Polenta und Lauchgemüse Apfel-Quark-Taschen mit Vanillesauce	Salat vom Buffet Klare Randensuppe mit Gemüse Süsskartoffel-Kumpir gefüllt mit Balsam-Linsen und pochiertem Ei auf Lauchgemüse Apfel-Quark-Taschen mit Vanillesauce	
Donnerstag	Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Wildbratwurst auf Preiselbeer-Senfsauce Pizokels und Wirzgemüse Marzipanmousse mit Heidelbeersauce	Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Veganes Wurstgulasch mit Pizokels und Wirzgemüse Marzipanmousse mit Heidelbeersauce	
Freitag	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Siedfleisch in Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Beerengrütze mit weisser Schokoladensauce	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Gemüseburger auf Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Beerengrütze mit weisser Schokoladensauce	
Samstag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Butternocken Pouletgeschnetzeltes Stroganoff mit Peperoni, Gewürzgurken und Champignons Risotto und Kohlrabenstengel mit Kurkuma Berliner Luft mit Himbeersauce	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Butternocken Tofugeschnetzeltes Stroganoff mit Peperoni, Gewürzgurken und Champignons Risotto und Kohlrabenstengel mit Kurkuma Berliner Luft mit Himbeersauce	
Sonntag	Salat vom Buffet Bärlauchsuppe Schnitzel vom heimischen Reh in Schattenmorellenjus Serviettenknödel und Rosenkohl Hagebuttenmousse auf Lebkuchensauce	Salat vom Buffet Bärlauchsuppe Pilzragout mit Cherrytomaten Serviettenknödel und Rosenkohl Hagebuttenmousse auf Lebkuchensauce	

Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-

Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag

Abendessen

Vom 09.03.2026 – 15.03.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Cervelat mit Speck und Bergkäse an Kartoffel-Gurkensalat	Vegi Planet Cevapcicci an Kartoffel-Gurkensalat
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Goldige Knusper-Gnocchetti in Kürbiskern-Rucola-Pesto Mozzarellakugeln	Goldige Knusper-Gnocchetti in Kürbiskern-Rucola-Pesto Mozzarellakugeln
Mittwoch	Bunte Nachobowl Sin-Carne-Style mit Avocado, Peperoni und Nachos	Bunte Nachobowl Sin-Carne-Style mit Avocado, Peperoni und Nachos
Donnerstag	Tagessuppe Käseteller mit Früchtebrot	Tagessuppe Käseteller mit Früchtebrot
Freitag	Maultaschen in Rinderbrühe mit Gemüse und Kräutern	Maultaschen in Gemüsebrühe mit Gemüse und Kräutern
Samstag	Gebackene Reisbällchen mit Dörrtomate und Mozzarella Ajvar	Gebackene Reisbällchen mit Dörrtomate und Mozzarella Ajvar
Sonntag	Gerstenrisotto mit Zucchini, Bergkäse und Salbei	Gerstenrisotto mit Zucchini, Bergkäse und Salbei



Wochensandwiches

Knusper-Brötchen gefüllt mit Curry-Tofu-Aufstrich, Mango-Chutney, Koriander,
Lattich, Gurkenscheiben

Vegan

Avocado-Club-Sandwich mit Eischeiben, Kresse, Rucola, creme fraîche
und Manchego

Vegetarisch

Sesamfladen gefüllt mit Rotkabis- und Zwiebelstreifen, Zwiebel-Chutney, Sprossen,
und Pulled Porc

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