

Mittagessen

Vom 16.03.2026 – 22.03.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Gelbe Randensuppe Wiener Rindsgulasch Kartoffelstock und junge Erbsen Meringues mit Vanillecreme und Erdbeeren	Salat vom Buffet Gelbe Randensuppe Wiener Tofugulasch Kartoffelstock und junge Erbsen Meringues mit Vanillecreme und Erdbeeren	Seafood-Tajine (NO) mit Granatapfel-Topping Bratkartoffeln Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.- Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Gemüsesuppe mit Brotcroutons Spinat-Paneer-Curry mit Couscous Cremetöpfchen mit Zimt-Apple	Salat vom Buffet Gemüsesuppe mit Brotcroutons Spinat-Paneer-Curry mit Couscous Cremetöpfchen mit Zimt-Apple	
Mittwoch	Salat vom Buffet Tomatensuppe Gebratene Riesenkrevetten (VE) in roter Currysauce Kroepoeck Basmatireis und sautiertes Gemüse Mocca-Trifle	Salat vom Buffet Tomatensuppe Gebratenes Quorn-Schnitzel in roter Currysauce Basmatireis und sautiertes Gemüse Mocca-Trifle	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Backerbsen Kaninchenschenkelragout in Rosmarinjus mit Oliven und Tomaten Polenta und Zucchini-rondellen Aprikosenkompott mit Zitronenmousse	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Backerbsen Seitanragout in Rosmarinjus mit Oliven und Tomaten Polenta und Zucchini-rondellen Aprikosenkompott mit Zitronenmousse	
Freitag	Salat vom Buffet Spargelsuppe Rindsgeschnetzeltes in Senfrahmsauce Wildreismix und buntes Gemüse Profiterol gefüllt mit Schokoladencreme	Salat vom Buffet Spargelsuppe Malzgeschnetzeltes in Senfrahmsauce Wildreismix und buntes Gemüse Profiterol gefüllt mit Schokoladencreme	
Samstag	Salat vom Buffet Blumenkohlsuppe mit Safran Pouletschenkel Cordon bleu mit Zitrone Pommes Noisette und Kräuter-Kohlraben Gebackene Quarktorte	Salat vom Buffet Blumenkohlsuppe mit Safran Veganes Fleischkäse Cordon bleu mit Zitrone Pommes Noisette und Kräuter-Kohlraben Gebackene Quarktorte	
Sonntag	Salat vom Buffet Bohnensuppe Medaillons vom Schweinsfilet in Tomatensauce Risotto mit Kräutern und Broccoli mit Pinienkernen Traubensabayon mit Himbeeren	Salat vom Buffet Bohnensuppe Medaillons vom veganen Filet in Tomatensauce Risotto mit Kräutern und Broccoli mit Pinienkernen Traubensabayon mit Himbeeren	

Abendessen

Vom 16.03.2026 – 22.03.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Teigwarengratin mit Gemüse und Speckwürfeln	Teigwarengratin mit Gemüse und veganen Speckstreifen
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Toast Gärtnerinnen Art mit Gemüse, Pilzen und Raclettekäse	Toast Gärtnerinnen Art mit Gemüse, Pilzen und Raclettekäse
Mittwoch	Tomaten-Mozzarella-Capelletti auf Bärlauchsauce und Parmesansplittern	Tomaten-Mozzarella-Capelletti auf Bärlauchsauce und Parmesansplittern
Donnerstag	Hausgemachter Hackbraten an Kartoffelsalat	Hausgemachter Getreide-Hackbraten an Kartoffelsalat
Freitag	Café complet mit hausgemachtem Beerenmüesli	Café complet mit hausgemachtem Beerenmüesli
Samstag	Getreidesuppe mit Haferflocken, Gemüse und Frischkäse und Wienerli	Getreidesuppe mit Haferflocken, Gemüse und Frischkäse und veganem Würstchen
Sonntag	Gyoza mit Fleischfüllung auf Sweet-Chili-Sauce	Gyoza mit Gemüsefüllung auf Sweet-Chili-Sauce



Wochensandwiches

Laugenbretzel gefüllt mit Austernpilzschnitzel, Gemüse mousse, Kresse und getrockneten Tomaten

Vegan

Knusper Brötchen gefüllt mit Brie de Meaux und Trüffel Eischeiben, Eisbergsalat und Feigen

Vegetarisch

Baguette gefüllt mit Roastbeef, Cole-Slaw-Salat, Eischeiben 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