Mittagessen

Vom 16.11.2026 – 22.11.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Süsskartoffelsuppe mit Ingwer Gebratenes Schweinsniersteak auf Haushofmeisterbutter Rösti und glasierte Wurzelgemüse Limonencreme mit Birnenspalten	Salat vom Buffet Süsskartoffelsuppe mit Ingwer Gebratener Tofuburger auf Haushofmeisterbutter Rösti und glasierte Wurzelgemüse Limonencreme mit Birnenspalten	Lachsfilet «Bollywood-Style» mit Knusper-Panade mit Petersilien-Pickles auf Kartoffelstock mit Olivenöl 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 Kohlrabencremesuppe Lime-Tofu mit Gemüse und Basmatireis Marmorcake	Salat vom Buffet Kohlrabencremesuppe Lime-Tofu mit Gemüse und Basmatireis Marmorcake	
Mittwoch	Salat vom Buffet Weisse Bohnensuppe mit Tomatenwürfeln Pochierte gefüllte Flunderfilets (DK) mit Lachsfarce (NO) auf Dillrahmsauce Safrankartoffel und Lauch-Krautstielkompott Bayerische Johannisbeercreme	Salat vom Buffet Weisse Bohnensuppe mit Tomatenwürfeln Kichererbsenbällchen in Dillsauce Safrankartoffel und Lauch-Krautstielkompott Bayerische Johannisbeercreme	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Eierstich Wildbratwurst auf Cranberry-Wildsauce Spätzle und gedünsteter Rosenkohl mit Maronen Saurehalbrahmcreme mit Mandarinen	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Eierstich Vegane Rostbratwurst auf Cranberrysauce Spätzle und gedünsteter Rosenkohl mit Maronen Saurehalbrahmcreme mit Mandarinen	
Freitag	Salat vom Buffet Karottencremesuppe Wiener Kalbsrahmgulasch Reispilav mit Kräutern und Broccoliröschen Vanillequark mit Himbeerragout	Salat vom Buffet Karottencremesuppe Wiener Quornrahmgulasch Reispilav mit Kräutern und Broccoliröschen Vanillequark mit Himbeerragout	
Samstag	Salat vom Buffet Lauchsuppe Grillierte Rindsplätzli auf Trüffel-Hollandaise Dauphine Kartoffeln und Schwarzwurzeln Griessflammerie mit Heidelbeeren	Salat vom Buffet Lauchsuppe Grilliertes Tofuschnitzel auf Trüffel-Hollandaise Dauphine Kartoffeln und Schwarzwurzeln Griessflammerie mit Heidelbeeren	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Backerbsen Geflügel-Fleischvögel auf Pilzragout Feine Nudeln und kleines Gemüse Hirsecreme mit Früchtekompott	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Backerbsen Auberginenröllchen mit Mozzarella auf Pilzragout Feine Nudeln und kleines Gemüse Hirsecreme mit Früchtekompott	

Abendessen

Vom 16.11.2026 – 22.11.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Schweinsbraten mit Curry Cole Slaw-Salat Baguette Brötchen	Veganer Schinken mit Curry Cole Slaw-Salat Baguette Brötchen
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
Mittwoch	Süsskartoffel-Sesam Kumpir mit Poulet, Lauch und Pak Choi	Süsskartoffel-Sesam Kumpir mit Lauch und Pak Choi
Donnerstag	Kopfsalatherzen mit gebeiztem Randen Lax Pochiertes Ei	Kopfsalatherzen mit geräuchertem Karotten-Lax Pochiertes Ei
Freitag	Pastrami mit Ananas-Relish und gerösteten Brotscheiben	Veganes Trockenfleisch mit Ananas-Relish und gerösteten Brotscheiben
Samstag	Wurst-Käse-Salat mit Essiggurken Ofenfrisches Brot	Veganer Wurst-Käse-Salat mit Essiggurken Ofenfrisches Brot
Sonntag	Gemüse-Feta-Auflauf mit Nudeln	Gemüse-Feta-Auflauf mit Nudeln



Wochensandwiches

6 Korn Bun gefüllt mit Auberginenmousse, Tomatenscheiben,
veganem Mozzarella, Sprossen und Austernpilzen
Vegan

***

Mohnzöpfli gefüllt mit Gurken-Relisch, Frischkäsecreme,
Eischeiben und Kresse
Vegetarisch

***

Baguettebrötchen gefüllt mit Rohschinken, gebratener Mangoscheibe,
Rucola und Manchego

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