



Wochenmenü

3. Dezember – 9. Dezember

Liebe Patientin, lieber Patient,
liebe Gäste

Herzlich willkommen in der Berit Paracelsus-Klinik! Neben den medizinischen Höchstleistungen möchten wir Sie kulinarisch verwöhnen. Eine gesunde, schmackhafte und abwechslungsreiche Ernährung bildet die Basis für Ihr Wohlbefinden. Unsere erstklassige Küche verwöhnt Sie täglich mit auserlesenen Menüs aus frischen Zutaten.

Bei der Zusammenstellung unserer Speisen achten wir auf Ausgewogenheit, jahreszeitliche Begebenheiten und auf Vielfältigkeit. Erstklassige Produkte sind uns für eine leichte und gesunde Gaumenfreude besonders wichtig.

Sie haben die Wahl, ob Sie Ihre Mahlzeit lieber in Ihrem Zimmer oder im Panorama-Restaurant einnehmen möchten. Auch Ihre Besucher sind im Restaurant stets herzlich willkommen im gepflegten Ambiente und mit einem wunderbaren Blick auf die sanfte Hügellandschaft des Appenzellerlandes.

Unser Servicepersonal hat ein offenes Ohr für Ihre Wünsche und Anregungen. Bitte zögern Sie nicht, sich zu melden. Danke.



Sandra Egger
Küchenchefin

Mittags-Wochenhit

vom 3. Dezember – 9. Dezember

Penne, Zitronen-Ingwer-Sauce,
Crevetten, Spinat und
Karottenwürfeli CHF 10.50

Als Vorspeise CHF 8.50

Montag, 3. Dezember

Mittagessen

Gemüsecremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Pouletbrust, Rote Thaicurry-Sauce
Duftreis
Gebratenes Gemüse CHF 18.50

Caramelglace mit Rahm CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Griess oder
Bunter Blattsalat

Toast mit Schinken,
Ananas und Käse CHF 16.50

Hafer-Joghurt-Drink mit Zimt CHF 3.50

Dienstag, 4. Dezember

Mittagessen

Marroni-Pilz-Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Wurst-Spiess mit Speck
Ofenkartoffeln
Mais-Karotten-Gemüse CHF 18.50

Zitronencreme CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Ribeli oder
Bunter Blattsalat

Pastetli,
Kohlrabi-Pilzrahm-Füllung CHF 16.50

Orangen-Dattel-Salat CHF 4.50

Das Restaurant ist täglich geöffnet.

Wenn Sie eine Diät einhalten müssen oder an einer Unverträglichkeit leiden: Unser Küchen-

Mittwoch, 5. Dezember

Mittagessen

Erbsencremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Rindsvoressen
Kürbisspätzli
Rosenkohl CHF 18.50

Griessköpfler mit Rahm CHF 4.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Lauch oder
Bunter Blattsalat

Penne, Gorgonzolasauce
Karottenwürfel
Oregano CHF 16.50

Ofenküchlein mit Vanillecreme CHF 4.50

Donnerstag, 6. Dezember

Mittagessen

Zitronengras-Ingwer Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Maispoulardenbrust, Champignonsauce
Gnocchi
Wirsing CHF 18.50

Schwarzwälder-Dessert CHF 4.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Buchstaben oder
Bunter Blattsalat

Antipasti-Teller, Parmesan und
Rohschinken
Olivenbrot CHF 16.50

Brownie CHF 4.50

Freitag, 7. Dezember

Mittagessen

Fenchelcremesuppe mit Dill oder
Gemischter Saisonsalat

Zanderknusperli, Tartarsauce
Salzkartoffeln
Blattspinat CHF 18.50

Cremerolle CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Ei oder
Bunter Blattsalat

Gelbes Gemüse-Thaicurry mit
Cashewnüssen
Basmatireis CHF 16.50

Tobleronemousse CHF 4.50

Samstag, 8. Dezember

Mittagessen

Lauchcremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Gehacktes mit Hörnli
Apfelmus CHF 18.50

Glühweincreme CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Fideli oder
Bunter Blattsalat

Couscous-Salat mit Kichererbsen,
Kartoffeln, Zuchetti und
Tomaten CHF 16.50

Marinierte Feigen mit Vanilleglace CHF 2.50

Sonntag, 9. Dezember

Mittagessen

Süsskartoffelcremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce
Nudeln
Karotten-Erbsen-Gemüse CHF 18.50

Limettenquarktorte CHF 4.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Backerbsen oder
Bunter Blattsalat

Wurst-Käse-Salat
mit Ei
Mini-Bürli CHF 16.50

Nussgipfel CHF 4.50