



Wochenmenü

11. März – 17. März

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 11. März – 17. März

Caesar Salad, mit Speck, Ei, Croûtons und
Cherrytomaten CHF 10.50

Als Vorspeise CHF 8.50

Montag, 11. März

Mittagessen

Gemüsecremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Brätkügeli, Rahmsauce
Farfalle
Broccoli CHF 18.50

Moccaglace mit Honighüppchen CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Griess oder
Bunter Blattsalat

Ruccola-Risotto, Mascarpone
und Gorgonzola CHF 16.50

Himbeer-Quark-Drink CHF 3.50

Dienstag, 12. März

Mittagessen

Schwarzwurzelcremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Schweinssteak, überbacken mit
Tomaten und Mozzarella
Pommes Duchesse CHF 18.50

Caotinamousse mit
Mandelkrokant CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Buchstaben oder
Bunter Blattsalat

Eisbergsalat, Mais, Gurken
Karottenstreifen, Kürbiskernen
Kürbiskernöl-Dressing CHF 16.50

Rüeblicake CHF 3.50

Das Restaurant ist täglich geöffnet.

Wenn Sie eine Diät einhalten müssen oder an einer Unverträglichkeit leiden: Unser Küchenteam kümmert sich gerne darum.

Mittwoch, 13. März

Mittagessen

Broccolicremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Pouletragout, Korbelsauce
Wildreis
Ofen-Peperoni

CHF 18.50

Meringue, Vermicelle-Creme CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Flädli oder
Bunter Blattsalat

Penne, Tomatenrahmsauce,
Parmesan (Grana Padano),
Schinken und Petersilie

CHF 16.50

Apfelstreuselkuchen CHF 3.50

Donnerstag, 14. März

Mittagessen

Pilzcremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Kalbshaxen, Rotweinsauce
Kartoffelstampf
Karotten-Erbсен

CHF 18.50

Fruchtsalat mit Vanilleglace CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Ei oder
Bunter Blattsalat

Rotes Gemüse-Thai-Curry
mit Cashewnüssen
Basmatireis

CHF 16.50

Joghurtmousse mit
Passionsfrucht CHF 3.50

Freitag, 15. März

Mittagessen

Süsskartoffel-Safran-Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Zander, Limettensauce
Ebly
Zucchetti

CHF 18.50

Gebrannte Creme CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Ribeli oder
Bunter Blattsalat

Gschwellti mit Kräuterquark,
Käse und Trauben
Birkenbrot

CHF 16.50

Kokos-Schokoladen-Kuchen CHF 3.50

Samstag, 16. März

Mittagessen

Maiscremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Spaghetti, Speck-Kapern-Rahmsauce
Cherrytomaten
Oregano

CHF 18.50

Orangen-Dattel-Salat CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Gerste oder
Bunter Blattsalat

Oliven-Focaccia gefüllt mit
gebratenen Auberginen, Zucchetti,
Peperoni und Tomaten

CHF 16.50

Cheesecake mit Himbeeren CHF 3.50

Sonntag, 17. März

Mittagessen

Kressecremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Kalbsmedaillon, Steinpilzsauce
Kartoffelgratin
Bohnen

CHF 18.50

Vanille-Panna-cotta, Dörrfrüchte CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Backerbsen oder
Bunter Blattsalat

Spinat-Fladen mit Fetakäse
Bananencreme

CHF 16.50

CHF 3.50