



# Wochenmenü

13. März – 19. März

## Liebe Patientin, lieber Patient, liebe Gäste

Herzlich willkommen in der Berit 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

## Wochenhit

### vom 13. März – 19. März

Mediterrane Gnocchi, Basilikumpesto,  
Dörrtomaten, Oliven,  
Grana Padano Späne CHF 10.50

Als Vorspeise CHF 8.50

## Montag, 13. März

### Mittagessen

Gemüsecremesuppe oder  
Gemischter Saisonsalat

Knusperpoulet, Sauerrahmdip  
Quetschkartoffeln  
Zucchetti-Tomaten Gemüse CHF 18.50

Baumnussglace, Rahmhaube CHF 3.50

### Abendessen

Gemüsebouillon mit Griess oder  
Bunter Blattsalat

Ricotta-Spinat Tortelloni  
Schnittlauchsauce  
geröstete Mandeln CHF 16.50

Brombeer-Hafer-Smoothie CHF 3.50

## Dienstag, 14. März

### Mittagessen

Wirsing-Sellerie-Suppe oder  
Gemischter Saisonsalat

Rindfleischstreifen, Rahmsauce  
Nudeln  
Peperonata CHF 18.50

Fruchtsalat, Vanilleglace CHF 3.50

### Abendessen

Gemüsebouillon mit Fideli oder  
Bunter Blattsalat

Erbsen-Basilikum-Risotto 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, 15. März

### **Mittagessen**

Grüne Thai Curry Suppe oder  
Gemischter Saisonsalat

Kalbssteak, Morchelsauce  
Gnocchi  
Gemüse garnitur CHF 18.50

Schokoladen-Pudding CHF 3.50

### **Abendessen**

Gemüsebouillon mit Buchstaben oder  
Bunter Blattsalat

Eisbergsalat, Ei, Speckwürfeli  
Kernen, Radiesli  
Hausdressing CHF 16.50

Bananen-Passionsfrucht-Trifle CHF 3.50

## Donnerstag, 16. März

### **Mittagessen**

Lauchcremesuppe oder  
Gemischter Saisonsalat

Würziges Rindsgulasch  
Kartoffelstock  
Karotten CHF 18.50

Rhabarberkompott,  
Joghurtglace CHF 3.50

### **Abendessen**

Gemüsebouillon mit Couscous oder  
Bunter Blattsalat

Gebratener Reis, Peperoni  
Edamame, Sojasprossen  
Broccoli und Koriander CHF 16.50

Apfelkompott,  
Honig-Sauerrahm CHF 3.50

## Freitag, 17. März

### **Mittagessen**

Pilzcremesuppe oder  
Gemischter Saisonsalat

Zanderfilet (Estland), Safransauce  
Wildreis  
Broccoli CHF 18.50

Limetten-Panna Cotta CHF 3.50

### **Abendessen**

Gemüsebouillon mit Ei oder  
Bunter Blattsalat

Ruchbrot-Käse-Schnitte  
Tomaten und Kräuter CHF 16.50

Tirolercake CHF 3.50

## Samstag, 18. März

### **Mittagessen**

Kohlrabi-Kräuter-Suppe oder  
Gemischter Saisonsalat

Pouletbrust, Erdnussauce  
Duftreis  
Gebratenes Gemüse CHF 18.50

Zimtcreme CHF 3.50

### **Abendessen**

Gemüsebouillon mit Quinoa oder  
Bunter Blattsalat

Blätterteig-Gemüse-Taschen  
mit Cantadou CHF 16.50

Tiramisu CHF 3.50

## Sonntag, 19. März

### **Mittagessen**

Kürbis-Süskartoffel-Suppe oder  
Gemischter Saisonsalat

Ofenfleischkäse, Senfrahmsauce  
Teigwaren  
Bohnen CHF 18.50

Weisses Schokoladenmousse CHF 3.50

### **Abendessen**

Gemüsebouillon mit Backerbsen oder  
Bunter Blattsalat

Spätzlipfanne, Kräutersauce  
Federkohl und Karotten CHF 16.50

Caramelköppli, Rahmhaube CHF 3.50