



Wochenmenü

20. März – 26. 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 20. März – 26. März

Caesar Salad, Ei, Cherrytomaten, Grana Padano Späne, Pouletstreifen, Knoblauchdressing CHF 10.50

Als Vorspeise CHF 8.50

Montag, 20. März

Mittagessen

Gemüsecremesuppe oder Gemischter Saisonsalat

Rinds Gehacktes mit Hörnli Apfelmus CHF 18.50

Kaffeeglace, Rahmhaube CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Griess oder Bunter Blattsalat

Kartoffel-Tortilla Paprika, Erbsen, Kräuter CHF 16.50

Zwetschgen-Zimt-Drink CHF 3.50

Dienstag, 21. März

Mittagessen

Kartoffel-Karotten-Suppe oder Gemischter Saisonsalat

Rotes Thai Curry mit Poulet Gemüse und Erdnüssen Basmatireis CHF 18.50

Ananas-Mango-Salat CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Fideli oder Bunter Blattsalat

Penne all'arrabbiata Basilikum Grana Padano CHF 16.50

Zitronencake 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, 22. März

Mittagessen

Marroni-Kokos-Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Schweinsfiletmedaillons, Kapernsauce
Bramata-Polenta

Bohnen CHF 18.50

Schokoladen-Roulade CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Gerste oder
Bunter Blattsalat

Gnocchi, Salbeibutter
Auberginen, Zucchini
Dörrtomaten CHF 16.50

Früchte-Törtli CHF 3.50

Donnerstag, 23. März

Mittagessen

Tomaten-Basilikum-Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Kalbfiletstreifen, Steinpilzsauce
Tagliatelle
Kohlrabi-Erbse Gemüse CHF 18.50

Beeren-Parfait CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Ribeli oder
Bunter Blattsalat

Poulet-Mais-Salat
Melone, Mango, Granatapfel
Joghurtdressing CHF 16.50

Caramelcreme CHF 3.50

Freitag, 24. März

Mittagessen

Sellerie-Pastinaken-Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Zanderfilet (Estland), Mandelkruste
Rucola-Risotto
Cherrytomaten CHF 18.50

Cremeschnitte CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Buchstaben oder
Bunter Blattsalat

Gemüse-Pilz Stroganoff
Kräuterspätzli CHF 16.50

Zwetschgenkuchen CHF 3.50

Samstag, 25. März

Mittagessen

Peperoni-Oregano-Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Pouletbrust, Champignonsauce
Nudeln
Zucchini CHF 18.50

Passionsfruchtmousse CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Quinoa oder
Bunter Blattsalat

Wurst-Käse-Salat
Essiggurken, Schnittlauch
Dörrbirnen CHF 16.50

Bananencake CHF 3.50

Sonntag, 26. März

Mittagessen

Broccoli-Mandel-Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Kalbsragout, Silberzwiebeln
Kartoffelstock
Karotten CHF 18.50

Warme Beeren, Joghurtglace CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Backerbsen oder
Bunter Blattsalat

Spinat-Käse Quiche
Pinienkernen CHF 16.50

Vanille-Aprikosen-Plunder CHF 3.50