



Wochenmenü

29. April – 5. Mai

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

Mittags-Wochenhit

vom 29. April – 5. Mai

Pastasalat, Oliven, getrocknete Tomaten,
Mozzarella, Rucola, Pinienkernen,
Balsamicodressing CHF 10.50

Als Vorspeise CHF 8.50

Montag, 29. April

Mittagessen

Gemüsecremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Gehacktes mit Hörnli
Schnittlauch
Apfelmus CHF 18.50

Moccaglace, Rahmhaube CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Griess oder
Bunter Blattsalat

Ofenkartoffeln
Sauerrahm-Kräuter-Dip CHF 16.50

Bananen-Kiwi-Drink CHF 3.50

Dienstag, 30. April

Mittagessen

Sellerie-Birnen Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Gelbes Thai Curry mit Poulet
Gemüse, Cahewnnüssen
Duftreis CHF 18.50

Fruchtsalat CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Fideli oder
Bunter Blattsalat

Gemüse-Kartoffel-Tortilla
Spinat, Peperoni
Frühlingszwiebeln 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, 1. Mai

Mittagessen

Zucchetticremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Knusperpoulet, Cocktailsauce
Kräuterkartoffeln
Peperonata

CHF 18.50

Mandelcreme, Cranberrys

CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Buchstaben oder
Bunter Blattsalat

Spinat-Ricotta-Tortelloni
Ofen-Cherrytomaten
Salbeibutter

CHF 16.50

Apfel-Jalousie

CHF 3.50

Donnerstag, 2. Mai

Mittagessen

Fenchelcremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Rindsschmorbraten, Balsamicojus
Mascarpone-Polenta
Karotten

CHF 18.50

Passionsfruchtmousse

CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Gerste oder
Bunter Blattsalat

Zitronen-Risotto
Auberginen
Petersilie

CHF 16.50

Erdbeer-Törtli

CHF 3.50

Freitag, 3. Mai

Mittagessen

Peperonicremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Spaghetti, Schnittlauchsauce
Lachswürfeli (Schottland)
Broccoli

CHF 18.50

Panna cotta, Himbeersauce

CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Ebly oder
Bunter Blattsalat

Käse-Sauerkraut-Wähe

CHF 16.50

Rhabarbercreme

CHF 3.50

Samstag, 4. Mai

Mittagessen

Wirsingcremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Lammierstück, Rosmarinjus
Kartoffelgratin
Bohnen

CHF 18.50

Meringue, Erdbeerglace, Rahm

CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Quinoa oder
Bunter Blattsalat

Penne, Tomatenrahmsauce
Oregano
Grana Padano

CHF 16.50

Cheesecake

CHF 3.50

Sonntag, 5. Mai

Mittagessen

Kerbelcremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Filetbraten, Steinpilzsauce
Nudeln
Kohlrabi mit Kräuter

CHF 18.50

Schokoladenmousse

CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Backerbsen oder
Bunter Blattsalat

Kartoffel-Kräuter-Salat
Ei, Radiesli, Kresse

CHF 16.50

kleiner Mandelgipfel

CHF 3.50