



Wochenmenü

29. Juli – 4. August

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. Juli – 4. August

Reis-Bowl, Broccoli, Melone, Cherrytomaten,
Fetakäse, Pinienkernen CHF 10.50

Als Vorspeise CHF 8.50

Montag, 29. Juli

Mittagessen

Gemüsecremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Knusperpoulet, Cocktailsauce
Kartoffel-Wedges
überbackene Tomate CHF 18.50

Caramelglace, Rahmhaube CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Griess oder
Bunter Blattsalat

Penne, Tomatenrahmsauce
Oregano
Grana Padano CHF 16.50

Himbeer-Joghurt-Drink CHF 3.50

Dienstag, 30. Juli

Mittagessen

Kurkuma-Blumenkohl-Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Kalbsnierstückbraten, Senfsauce
Teigwaren
Zucchetti CHF 18.50

Nektarinen-Salat CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Fideli oder
Bunter Blattsalat

Ofen-Kartoffeln
Sauerrahmdip
Schnittlauch CHF 16.50

Marmorcake 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, 31. Juli

Mittagessen

Schnittlauchcremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Pouletgeschnetztes, Currysauce
Wildreis
Broccoli mit Mandelbutter CHF 18.50

Marinierte Aprikosen, Vanilleglace CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Buchstaben oder
Bunter Blattsalat

Gemüse-Lasagne
überbacken mit Ricotta CHF 16.50

Apfelstreuselkuchen CHF 3.50

Donnerstag, 1. August

Mittagessen

Tomatencremesuppe oder
Gemischter Saisonsalat

Hackbraten, Rosmarinjus
Kartoffelstock
Karotten-Erbse Gemüse CHF 18.50

Schokoladenmousse CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Gerste oder
Bunter Blattsalat

Wurst-Käse-Salat
Rote Zwiebeln
Bürli CHF 16.50

Meringue, Erdbeerglace,
Rahmhaube CHF 3.50

Freitag, 2. August

Mittagessen

Kohlrabi-Kräuter Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Lachsforellefilet (Italien), Limettensauce
Basmatireis
Gebratenes Gemüse CHF 18.50

Früchte-Törtli CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Ebly oder
Bunter Blattsalat

Couccous-Salat
Gurke, Melone, Rosinen
Zitrone CHF 16.50

Himbeermousse CHF 3.50

Samstag, 3. August

Mittagessen

Rote Linsen Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Lammierstück, Kräuterjus
Gnocchi
Auberginen und Tomaten CHF 18.50

Gebrannte Creme, Rahmhaube CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Quinoa oder
Bunter Blattsalat

Mostbröckli-Carpaccio
Grana Padano
Rucola CHF 16.50

Haferflocken-Aprikosen-Cookies CHF 3.50

Sonntag, 4. August

Mittagessen

Gelbe Thai Curry Suppe oder
Gemischter Saisonsalat

Kalbsgeschnetztes, Rahmsauce
Nudeln
Gemüse garnitur CHF 18.50

Warme Beeren, Vanilleglace CHF 3.50

Abendessen

Gemüsebouillon mit Backerbsen oder
Bunter Blattsalat

Eierbrötli, Essiggurken
Radiesli CHF 16.50

Hausgemachter Schokoladengipfel CHF 3.50