

Liebe Patientinnen
Liebe Patienten

Ihr Wohl steht für uns im Mittelpunkt unseres täglichen Handelns. Mit Sorgfalt, Respekt und einem feinen Gespür für individuelle Bedürfnisse begleiten wir Sie während Ihres Aufenthalts.

Unser medizinisches, pflegerisches und therapeutisches Engagement wird durch eine Gastronomie ergänzt, die auf unterschiedliche Wünsche eingeht. Wir legen Wert auf gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Deshalb werden unsere Mahlzeiten aus frischen Zutaten schonend und mit Freude zum Detail zubereitet.

Bei Fragen zu **Allergenen oder Unverträglichkeiten** wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir klären dies gerne für Sie ab und informieren Sie umfassend.

Wir freuen uns, Sie an einem unserer Standorte willkommen zu heissen. In einem engagierten, interdisziplinären Zusammenspiel setzen wir alles daran, damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich erleben können.

Wir wünschen Ihnen alles Gute und eine schnelle Genesung.

Ihre Lindenhofgruppe

HERBSTLICHE GENUSSMOMENTE

SPEZIELL FÜR UNSERE ZUSATZVERSICHERTEN
PATIENTINNEN UND PATIENTEN



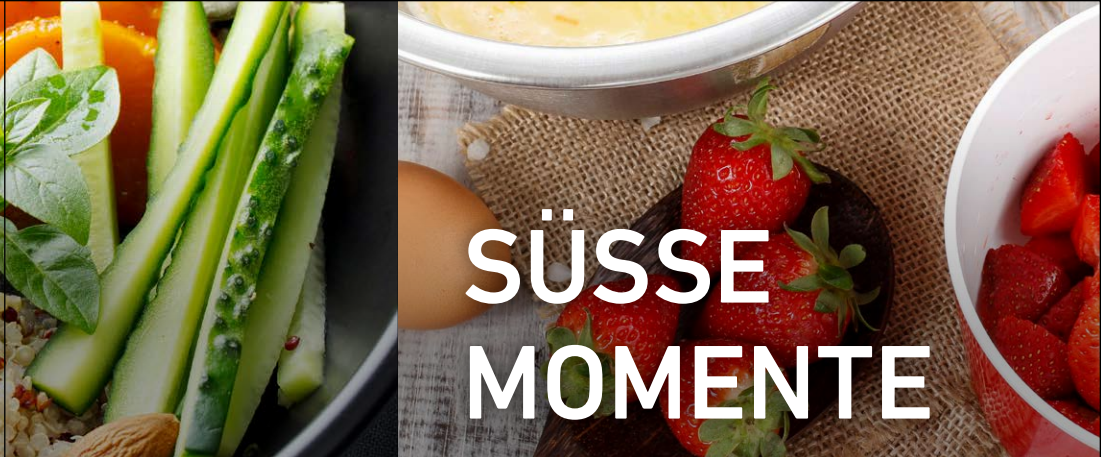
LINDENHOFGRUPPE



GENUSSVOLL IN DEN TAG



KREATIONEN DES HAUSES



SÜSSE MOMENTE

STANDARDFRÜHSTÜCK	ZUSATZANGEBOT	VORSPEISEN / KALTE SPEISEN	WARME SPEISEN		NACHSPEISEN
Privat- und Halbprivatversicherte Kaffee und Milch Orangensaft Vollkornbrötli, Ruchbrot, Buttergipfeli Konfitüre, Butter Exklusive Auswahl für Privatversicherte Hinterschinken und Greyerzer Fruchtsalat	Privat- und Halbprivatversicherte Vollkorngipfeli, Mütschli, Zopf Honig Grosses Birchermüsli Bündnerfleisch Jogurt und Quark Cornflakes Vielfältige Käseauswahl Saisonfrüchte Exklusive Auswahl für Privatversicherte Ei hartgekocht Rührei mit Toastbrot Norwegischer Rauchlachs	Privat- und Halbprivatversicherte Kürbisflan mit Steinpilzen und Kräutersalat Siedfleisch mit Salsa Verde und Essiggemüse Trockenfleischsteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Essiggemüse und Oliven Käseteller mit Hart-, Halbhart- und Weichkäse sowie Früchten, Feigensenf und Nüssen	Privat- und Halbprivatversicherte Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce glasierte Karotten Butternudeln Sautiertes CH Saiblingsfilet Orangen-Butter-Sauce Mandel-Granola Pastinaken-Mousseline Gedünsteter Broccolini Zweierlei Blumenkohl Mungobohnenbällchen Petersiliencreme Koriander Pesto Geröstete Haselnüsse	Exklusive Auswahl für Privatversicherte Rehkotelettes unter Kräuterkruste mit Waldbeerensauce, Rotkraut, süss-saurer Kürbis und hausgemachte Baumnuss- spätzli Randenknödel auf Blattspinat Gorgonzolasauce Chioggia Rande	Privat- und Halbprivatversicherte Herbst-Küchlein mit Marroni und Baumnuss Tiramisu Exklusive Auswahl für Privatversicherte Weisser Schokoladenwürfel mit Passionsfruchtgelee