

# SOMMERLICHE GENUSSMOMENTE

SPEZIELL FÜR UNSERE ZUSATZVERSICHERTEN  
PATIENTINNEN UND PATIENTEN



LINDENHOFGRUPPE

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.

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*



# GENUSSVOLL IN DEN TAG

## STANDARDFRÜHSTÜCK

### Privatversicherte

Kaffee & Milch  
Orangensaft  
Vollkornbrötli, Ruchbrot,  
Buttergipfeli  
Konfitüre, Butter  
Hinterschinken & Greyerzer  
Fruchtsalat

### Halbprivatversicherte

Kaffee & Milch  
Orangensaft  
Ruchbrot, Buttergipfeli,  
Vollkornbrötli  
Konfitüre, Butter

## ZUSATZANGEBOT

### Privatversicherte

Vollkorngipfeli, Mütschli, Zopf,  
Ruchbrot  
Honig  
Grosses Birchermüsli  
Ei hartgekocht  
Rührei mit Toastbrot  
Norwegischer Rauchlachs  
Bündnerfleisch  
Jogurt & Quark  
Kellogg's Cornflakes  
Verschiedene Käse  
Saisonfrüchte

### Halbprivatversicherte

Vollkorngipfeli, Mütschli, Zopf,  
Ruchbrot  
Honig  
Grosses Birchermüsli  
Bündnerfleisch  
Jogurt & Quark  
Kellogg's Cornflakes  
Verschiedene Käse  
Saisonfrüchte



# KREATIONEN DES HAUSES

## VORSPEISEN / KALTE SPEISEN

### Privat- und Halbprivatversicherte

Rinds-Carpaccio  
mit Pfifferlingen und Belper Knolle

Avocado-Tomaten-Tatar  
mit Ponzu-Sauce  
Limette und Koriander

Trockenfleischteller mit  
Bündnerfleisch, Rohschinken,  
Essiggemüse und Oliven

Käseteller mit Hart-, Halbhart-  
und Weichkäse sowie Früchten,  
Feigensenf und Nüssen

## WARME SPEISEN

### Privatversicherte

Roulade vom CH-Poulet gefüllt mit  
getrockneten Tomaten und Spinat  
Kerbeljus  
Artischockenmousseline  
Rheintaler Maispolenta

Kalbsgeschnetzeltes  
Champignonrahmsauce  
Glasierte Karotten  
Butternudeln

Oliva-Nera-Quadrolini  
im Dinkelteig  
mit Feta, Petersilie und Knoblauch

Hausgemachte Semmelknödel  
auf Kartoffel-Lauchragout mit  
sautierten Pfifferlingen

Gebratenes CH-Lachsfilet Teriyaki  
Zitronensauce  
Kartoffel  
Erbsenpüree und Kefen



# SÜSSE MOMENTE

## NACHSPEISEN

### **Halbprivatversicherte**

Kalbsgeschnetzeltes  
Champignonrahmsauce  
Glasierte Karotten  
Butternudeln

Oliva-Nera-Quadrolini  
im Dinkelteig  
mit Feta, Petersilie und Knoblauch

Gebrautes CH-Lachsfilet Teriyaki  
Zitronensauce  
Kartoffel  
Erbsenpüree und Kefen

### **Privatversicherte**

Sommerküchlein mit  
Johannisbeeren und Mandeln

Fruchtschnitte mit Himbeere  
und Gelee

Ruebli-Giandujaschnitte mit  
Knusper

### **Halbprivatversicherte**

Sommerküchlein mit  
Johannisbeeren und Mandeln

Fruchtschnitte mit Himbeere  
und Gelee

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

