

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
Konfitüre, Butter
Greyerzer

ZUSATZANGEBOT

Privatversicherte

Vollkorngipfeli, Mütschli, Zopf,
Ruchbrot
Honig
Grosses Birchermüsli
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

VORSPESSEN / KALTE SPEISEN

Privat- und Halbprivatversicherte

Bärlauch Panna Cotta mit
Rubiger Rauchforelle

Spargelterrinen an
Radieschen-Vinaigrette
mit Wildkräutersalat und
Pinienkernen

Trockenfleischsteller mit
Bündnerfleisch, Rohschinken,
Essiggemüse und Oliven

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

WARME SPEISEN

Privatversicherte

Trilogie vom Lamm
Niedergegartes Nierstück,
Ragout & Praliné

Jus vom Lamm
Gebratener grüner Spargel,
Couscous mit Minze

Bärlauch-Falafel
Pesto & Hummus
Roter Jasminreis
Grillierte Aubergine

Kalbsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Glasierte Karotten
Butternudeln

Gebratene Jakobsmuscheln
Peperonisauce
Fregola Sarda mit Gemüsebrunoise
Mandelgranola

Gebratene Kartoffelgnocchi
Cognac-Rahmsauce
Sautierte Morchel
Gedämpfter grüner Spargel mit Burrata



SÜSSE MOMENTE

NACHSPEISEN

Halbprivatversicherte

Kalbsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Glasierter Karotten
Butternudeln

Gebratene Jakobsmuscheln
Peperonisauce
Fregola Sarda mit Gemüsebrunoise
Mandelgranola

Gebratene Kartoffelgnocchi
Cognac-Rahmsauce
Sautierte Morchel
Gedämpfter grüner Spargel mit
Burrata

Privatversicherte

Frühlingskuchlein
mit Honig und Pistazien

Fruchtschnitte mit Limette
auf Schokoladenboden

Joghurt-Vanille-Mousse mit
Rhabarbergelee

Halbprivatversicherte

Frühlingskuchlein
mit Honig und Pistazien

Fruchtschnitte mit Limette
auf Schokoladenboden

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

