



**KLINIK VALENS**  
REHABILITATIONSZENTRUM  
HOTELRESIDENZ

**Menüvorschläge**

**Hotelresidenz**

**der Klinik Valens**



**2011**



Schweizer Heilbäder  
Espaces Thermaux Suisse  
Stazioni Termali Svizzere  
Swiss Spa



Qualitätsgütesiegel für den  
Schweizer Tourismus

## **Kalte Vorspeisen**



Saisonsalat mit Sauce nach Wahl	Fr. 7.50
Gemischter Blattsalat mit frischen Pilzen	Fr. 8.50
Salatherz mit Rohschinkenstreifen an rassiger Kräuter-Vinaigrette	Fr. 12.50
Salatherz mit sautierten Speckstreifchen an rassiger Kräuter-Vinaigrette	Fr. 12.50
Salatstrauss mit sautierten Kaninchenfiletstreifen	Fr. 13.50
Salatstrauss im Parmesankorb mit Rauchlachs garniert, Toast und Butter	Fr. 15.00
Nüsslisalat (saisonal) mit Ei und Brotcroûtons an Traubenkerndressing	Fr. 9.50
Nüsslisalat (saisonal) mit gebr. Speck und Brotcroûtons an Traubenkerndressing	Fr. 10.50
Nüsslisalat (saisonal) mit ger. Lachsstreifen und Kräutercroûtons	Fr. 13.00
Tomaten-Mozzarellasalat an Balsamico-Vinaigrette	Fr. 10.80
Toast mit sautierten Austernseitlingen auf Ruccolasalat an kräftiger Balsamicodressing	Fr. 13.50
Melone mit Rohschinken (saisonal)	Fr. 13.50
Mostbröcklicarpaccio mit Ruccolasalat an Tomaten-Vinaigrette	Fr. 14.00
Feine Kalbfleischpastete mit gebratenen Steinpilzen begleitet von Salatstrauss an Traubenkerndressing	Fr. 14.50
Feine Morchelterriner mit Salatstrauss an Balsamicodressing	Fr. 14.50
Kleiner Hors d'oeuvre-Teller	Fr. 15.50
Ger. Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 17.50

## **Suppen**



Tagessuppe	Fr. 5.00
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 6.80
Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 6.80
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 6.80
Kraftbrühe mit Kräuterklösschen	Fr. 7.00
Tomatencrèmesuppe mit Sauerrahm und Basilikumstreifen	Fr. 7.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskerne	Fr. 7.00
Curryschaumcrème mit frischen Feigen und Pinienkerne	Fr. 7.50

## **Fisch / Warme Vorspeisen**

In Butter gebratene Eglifilet mit Mandeln Trockenreis oder Salzkartoffeln	Fr. 17.80
Zander-Piccata mit Tomatenragout auf Basilikumnudeln	Fr. 18.80
Lachsragout im Wildreisring mit Timbale von Blattspinat	Fr. 20.80
Eglifilet auf Gemüsebeet mit Kartoffelperlen	Fr. 21.80
Geschmorter Seeteufel an Burgundersauce mit feinem Kartoffel-Selleriepürée	Fr. 26.80
Broccolistrudel an Morchelrahmsauce	Fr. 14.80
Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzragout	Fr. 15.80

## **Hauptgang**



Pouletbrüstli vom Grill mit Bearnersauce	Fr. 24.00
Schweinspiccata „Milanese“	Fr. 24.80
Schweins-Cordonbleu	Fr. 25.00
Schweinssteak „Valdostano“ (mit Pilzen und Käse überbacken)	Fr. 26.00
Schweinscarréebraten „Normande“ in Rotwein mariniert	Fr. 28.50
Mit Kräutern marinierte Schweinsfiletspiessli auf Steinpilzsauce	Fr. 30.00
Glasierter Kalbsbraten an Calvadossauce	Fr. 27.50
Wiener Kalbsrahmgulasch	Fr. 28.50
Kalbsgeschnetzeltes „Casimir“ im Reising mit Saisonfrüchten (anstelle Gemüse) garniert	Fr. 30.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcherart“	Fr. 30.50
Kalbs-Saltimbocca mit Marsalasaucce	Fr. 31.50
Kalbspiccata „Milanese“	Fr. 32.50
Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce	Fr. 35.50
Gefülltes Kalbsschnitzel „Zanai“ mit flambierten Steinpilzen	Fr. 36.00
Rindshuftsteak vom Grill Sauce Béarnaise	Fr. 29.00
Entrecôte vom Grill Sauce Béarnaise	Fr. 33.00
Roastbeef englisch gebraten an Rosmarinjus	Fr. 33.00

Rindsfiletgulsch "Stroganoff" an Paprikarahmsauce	Fr. 35.00
Pfeffersteak „Madagaskar“ mit grünem Pfeffer an Cognacsauce	Fr. 39.50
Hochzeit von Lamm- und Kalbsfilet mit feiner Pommerysenfsauce und Calvadosrahmsauce	Fr. 39.80
Hochzeit von Rinds- und Kalbsfilet Bearnersauce und Steinpilzsauce	Fr. 41.80
Rosé gebratenes Lammrack an Pommery-Senfsauce	Fr. 31.00

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine bunte Gemüsegarntur sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl.

**Beilagen:**

Hausgemachte Nudeln  
Butternüdeli  
Hausgemachte Spätzli  
Spaghetti  
Pilawreis  
Risotto  
Salzkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Kartoffelkroketten  
Kartoffelgratin  
Rösti



## Dessert



Giessenparkschwänli (Ofechüechli mit Rahm auf Fruchtspiegel)	Fr. 6.80
Fruchtsalat mit frischen Früchten und Maraschino	Fr. 6.80
Karamelköpfli mit Rahm	Fr. 7.00
Panna cotta auf Fruchtspiegel	Fr. 7.00
Rotweinbirne mit Vanilleglacé	Fr. 8.00
Tiramisu	Fr. 8.50
Eisbecher „Zanai“ (mit Früchten garniert)	Fr. 8.50
Charlotte Royale	Fr. 9.00
Baileys-Parfait mit Caramelschaum	Fr. 9.00
Hausgemachtes Zimtparfait (saisonal) mit Rötelizwetschgen	Fr. 9.00
Feines Zwetschgentartelette (saisonal) mit Marronimousse	Fr. 9.00
Hausgemachte gebrannte Crème begleitet von Blätterteigpreussen	Fr. 9.50
Mousse – Variationen auf Früchtecoulis	Fr. 11.00
Dessertbuffet	Fr. 17.50

Die Preise der Menüvorschläge gelten pro Person ab 10 Personen. (Vegivariationen wie auch Diätkost sind selbstverständlich möglich)

Nach Absprache stellen wir Ihnen auch gerne ein Buffet oder ein Stehbuffet zusammen.

Lassen Sie sich von uns beraten.