



GenussZeit

Speisen aus Leidenschaft

Inhalt

04 Frühstück

05 Salat

06 Woche 1

08 Woche 2

10 Woche 3

12 Woche 4

14 Abend

16 Menu+

18 Kinder

20 Dessert

22 Getränke

Deklaration Herkunft

Fleisch und Geflügel

Rind, Kalb, Poulet, Schwein	Schweiz
Aufschnitt	Schweiz

Fisch

Dorade Royale	Türkei
Zander	Kasachstan
Fischstäbli	Schweiz (Zürisee)
Wolfsbarsch	Türkei
Egli	Estland
Thunfisch	Thailand

Brot und Feinbackwaren

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Hinweis

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Herzlich willkommen

im AMEOS Spital Einsiedeln

Während Ihres Aufenthalts bei uns möchten wir Sie kulinarisch verwöhnen und Ihnen eine abwechslungsreiche und gesunde Verpflegung bieten. Es erwarten Sie jeden Tag sorgfältig abgestimmte und mit Leidenschaft hergestellte Menus.

Wir wünschen Ihnen gute Genesung und freuen uns, für Sie da sein zu dürfen.

Ihre Teams
Gastronomie und Room Service

Room Service

Frühstück:	Mittagessen:	Abendessen:
zwischen 7:45 – 8:00 Uhr	zwischen 11:30 – 12:00 Uhr	zwischen 17:30 – 18:00 Uhr

Bestellungen

Frühstück	bis 07:10 Uhr	Menu+ Mittag	bis 18:00 Uhr am Vortag
Mittagessen	bis 10:15 Uhr	Menu+ Abend	bis 12:00 Uhr
Abendessen	bis 15:15 Uhr		

Austritt bis 11:00 Uhr (falls privat- oder halbprivatversichert bis 13:00 Uhr)

Leistungen für unsere Patientinnen und Patienten

Frühstück, 3-Gang-Mittags- sowie das Abend-Menu, Tee und 3 l Mineralwasser pro Tag sind für alle unsere Patientinnen und Patienten inbegriffen.

Frühstück+, Menu+ und alkoholfreie Getränke

Allgemeinversicherte und Gäste	gemäss Preisangabe
Halbprivatversicherte	50 % Reduktion
Privatversicherte	inklusive

AuszeitCafe

Wir heissen Sie und Ihren Besuch in unserem AuszeitCafe herzlich willkommen. Im Selbstbedienungsbereich können Sie sich rund um die Uhr mit Snacks und Getränken verpflegen.



Weitere Informationen:
ameos.ch/einsiedeln/gastronomie

Frühstück

So starten wir Ihren Tag
Ein Kännchen Kaffee und heisse Milch, eine Scheibe Ruchbrot, ein Weggli, zwei Portionen Butter und eine Konfitüre. Passen Sie Ihr Frühstück gerne mit folgenden Optionen an oder ergänzen Sie es.

Getränke		Brot		Aufstrich		Extras	
Kaffee	4.00	Ruchbrot	1.50	Butter	0.90	Käsestick	1.20
Heisse Milch		Dunkles Vollwertbrot	1.50	Margarine	0.50	Emmentaler, Tilsiter, Appenzeller, Gruyère, Luzerner Rahmkäse	
Kalte Milch				Konfitüre	0.50		
Laktosefreie Milch		Weggli	1.50	Konfitüre light	0.50	Quark 125 g	1.80
Tee-Auswahl	4.00	Paillassebrötli dunkel	1.50	Bienenhonig	0.80	Nature oder Frucht	
Ovomaltine	4.00			Nutella	0.50	Joghurt 120 g	1.20
Caotina		Zwieback	0.80	Streichkäse	0.80	Nature, Frucht, Aroma	
Orangensaft 20 cl	3.50	Glutenfrei: Fitnessbrötchen	1.80			Joghurt Light 125g	1.80
Multi-Vitaminsaft	3.50	Zöpfl	3.00			Fruchtsalat	4.50
						Birchermüesli	6.50
						Cornflakes mit Milch	2.50

Frühstück+

Aufschnitt		Smoothies		Eier		Brot	
	4.80		6.50	Hartgekochtes Ei	1.50	Buttergipfeli	1.60
Rindstrockenfleisch		Berry		Rührei	3.50		
Rohschinken		Joghurt					
Gemischtes Trockenfleisch							

Frühstück+
Für Privatversicherte ist dieses Angebot inbegriffen. Halbprivatversicherte erhalten 50% Reduktion. Allgemeinversicherte und Gäste gemäss Preisangabe.



Salat

als **Vorspeise 8.50**

Blattsalat	Gemischt	Nüsse/Topping	Saucen
Eisberg, geschnitten	Tomaten-Mozzarella	Kürbiskerne	Französisch
Blattsalat gemischt	Randen-Apfelsalat	Sonnenblumenkerne	Italienisch
	Gemischter Salat	Leinsamen	Balsamico
		Baumnüsse	Olivenöl/Zitronensaft
		Brotcroûtons	
		Gehacktes Ei	
Max. 1 Komponente	Max. 1 Komponente	Max. 4 Komponenten	Max. 1 Komponente

als **Hauptgang**

Salatteller	14.50
Fitnesssteller "einfach" mit Blattsalaten	
• Quorn Schnitzel nature	16.50
• Pouletbrüstli	16.50
Fitnesssteller "garniert" mit Blattsalaten und Rohkostsalaten	
• Quorn Schnitzel nature	18.50
• Pouletbrüstli	18.50

Mittagessen

Montag	Blumenkohl- cremesuppe	Poulet-Oberschenkel oder Cevapcici vegetarisch Grillsauce	Süsskartoffel- würfel oder Bulgur	Maiskörner	exotischer Fruchtsalat
Dienstag	Erbsencreme- suppe	Kalbs-Geschnetzeltes oder Quorn-Geschnetzeltes vegetarisch Champignonrahmsauce	Farfalle oder Couscous	Rüebli	Bananenmousse
Mittwoch	Ratatouille- cremesuppe	Schweinsbraten mit Aprikosen oder Bulgur-Gemüse-Schnitzel Thymianjus	Reis oder Goldhirse	Bohnen	Karamalisierte Äpfel
Donnerstag	Maiscreme- suppe	Fleischvogel oder Hackbällchen vegan Schmorsauce	Kartoffelstock oder Quinoa	Wurzelgemüse	Joghurtcreme
Freitag	Karotten- Ingwer-Suppe	Zander oder gebratenes Selleriesteak Zitronensauce	Tagliatelle oder Ebly	Broccoli mit Mandelbutter	Brotpudding
Samstag	Champignon- cremesuppe	Kalbs-Bratwurst oder Bratwurst vegan Zwiebelsauce	Ofen-Brat- kartoffeln oder Getreide-Pilaw	Kohlrabi	Süssmostcreme
Sonntag	Currycreme- suppe	Pouletfrikassee oder Geschnetzeltes vegan Estragonsauce	Vollreis oder Bulgur	Kefen	Dunkles Schokoladenmousse

Abendessen

Woche 1

Basler Mehlsuppe	Schinken-Käse Toast
Kartoffelsuppe	mit Wienerli, Senf, Bürli
	Milchkaffee, Dampfnudeln, Vanillesauce
Bouillon Flädli	Gemüeswähe, Gemischter Salat
Minestrone	Polentapizza
Lauchcremesuppe	Siedfleischsalat, Brot
	Café complet (Milchkaffee, Brot, Butter, Konfi, Fleisch-Käse-Teller)

Mittagessen

Montag	Rüeblicreme- suppe	Kalbs-Hacktätschli oder Mediterraner Bratling Rahmsauce	Rigirollen- Teigwaren oder Couscous	Tomate	Mascarpone-Creme
Dienstag	Broccoli- cremesuppe	Bauernschinken oder Blumenkohl-Käse-Médallions	Salzkartoffeln oder Goldhirse	Lauchrahmgemüse	Fruchtsalat
Mittwoch	Kohlrabicreme- suppe	Rindsgeschnetzeltes oder Geschnetzeltes vegan Peperonisauce	Pilaw-Reis oder Ebly	Zucchini	Quarkmousse
Donnerstag	Sellerie-Apfel- cremesuppe	Paniertes Pouletbrustschnitzel oder Quorn Schnitzel paniert vegetarisch Cocktailsauce	Rosmarin- kartoffeln oder Quinoa	Pfälzer Rüebli	Beerenmuffins
Freitag	Fenchelcreme- suppe	Wolfsbarsch oder Caprese Taler mediterrane Kräuterjus	Gnocchi oder Getreide-Pilaw	Erbsen	Tiramisu
Samstag	Kürbiscreme- suppe	Lasagne mit Rindfleischfüllung oder Hörnli mit Tomatensauce		Wurzelgemüse	Ananas mit Minze
Sonntag	Zuchetti- cremesuppe	Kalbstaufelspitz oder Quorn Schnitzel nature vegetarisch Meerrettichsauce	Salzkartoffeln oder Bulgur	Rüebli	Panna cotta

Abendessen

Woche 2

Griesssuppe	Toast Hawaii
Gerstensuppe	Penne, Tomatenrahmsauce mit Peterli, Reibkäse
	Milchkaffee, Pfannkuchen, Zimtucker, Konfi
Spinatcremesuppe	Spaghetti Schinkenrahmsauce
Geflügelbouillon Fideli	Gemüsestrudel mit Kräuterquark
Gemüsesuppe Hausfrauenart	Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln Frenchdressing, Brot
	Café complet (Milchkaffee, Brot, Butter, Konfi, Fleisch-Käse-Teller)

Mittagessen

Montag	Steinpilzcreme- suppe	Schweinsvoressen oder Broccoli-Käse-Rondo Senfsauce	Schupfnudeln oder Couscous	Blumenkohl	Griesschöpfli
Dienstag	Peperoni- cremesuppe	Rinds-Braten, Rotweinsauce oder Gemüse-Samosa, Sweet Chili Sauce	Spätzli oder Ebly	Kohlrabi	Gebrannte Creme
Mittwoch	Kräuterrahm- suppe	Pouletbrust "Riz Casimir" oder Quorn Geschnetzeltes Vegetarisch Currysauce mit Früchten	Reis oder Goldhirse	Broccoli mit Mandelbutter	Weisse Schokoladen- mousse
Donnerstag	Rüeblicreme- suppe	Kalbsragout oder Cevapcici vegetarisch braune Rahmsauce	Römische Nocken oder Quinoa	Bohnen	Rote Grütze mit Vanillesauce
Freitag	Kokossuppe	Fischstäbli aus Züriseefischen oder Gemüseschnitzel Tartare Sauce	Salzkartoffeln oder Getreide-Pilaw	Blattspinat	Karamellchöpfli
Samstag	Gemüse- cremesuppe	Spaghetti Bolognese, Reibkäse oder Spaghetti Tomatensauce, Reibkäse	Bulgur oder Wurzelgemüse		Apfelkompott mit Crumble
Sonntag	Tomaten- cremesuppe	Schweins-Bratwurst oder Bratwurst vegan Zwiebelsauce	Rösti oder Couscous	Rüebli	Milchreis mit Fruchtwürfeli

Abendessen

Woche 3

Gemüsebouillon Backerbsen	Toast Williams
Petersiliencremesuppe	Spinat-Ricotta-Tortelloni, Tomatenrahmsauce
	Milchkaffee, Apfelwähe
Bouillon Gemüsewürfeli	Älplermagronen, Apfelmus
Gerstensuppe	Pfannkuchen mit Champignon à la creme
Geflügelbouillon Flädli	Käse-Speckwähe
	Café complet (Milchkaffee, Brot, Butter, Konfi, Fleisch-Käse-Teller)

Mittagessen

Montag	Fenchelcreme- suppe	Rinds-Gulasch oder Hackbällchen vegan Ungarische Sauce	Tagliatelle oder Ebly	Blumenkohl	Creme katalanische Art
Dienstag	Linsensuppe	Ofen-Pouletbrust oder Quorn Schnitzel nature vegetarisch Indische Currysauce	Basmati-Reis oder Goldhirse	Wokgemüse	Fruchtsalat
Mittwoch	Broccolicreme- suppe	Kalbs-Blankett weisse Sauce oder Dinkel Provolone Bratling Joghurt-Minze-Dip	Farfalle oder Quinoa	Kürbis	Meringues mit Rahm
Donnerstag	Rüeblicreme- suppe	Schweins-Geschnetzeltes Rosmarinsauce oder Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce	Bratkartoffeln oder Getreide-Pilaw	Auberginen	Bayerische Creme
Freitag	Eierflocken- suppe	Dorade Royale oder Tofu-Piccata Tomatensauce	Kräuter-Risotto oder Bulgur	Fenchel	Orangensalat
Samstag	Zuchetti- cremesuppe	Rindshackbraten mit Bratensauce oder Nuggets vegan Cocktailsauce	Duchesse- Kartoffeln oder Couscous	Peperonigemüse	Windbeutel gefüllt
Sonntag	Sellerie- Rucola-Suppe	Kalbsbrätchügeli oder Geschnetzeltes vegan Champignonrahmsauce	Reis oder Ebly	Erbsen	Gefüllter Apfel

Abendessen

Woche 4

Süsskartoffel-Pastinakensuppe	Walliser Toast
Gemüsebouillon Brunoise	Fleischkäse, Kartoffelsalat, Senf, Brot
	Milchkaffee, Fotzelschnitte mit Apfelmus
Blumenkohlcremesuppe	Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung
Geflügelcremesuppe	Gschwellti mit Käseteller, Butter
Bouillon mit Fideli	Gemüselasagne Tomatensauce
	Café complet (Milchkaffee, Brot, Butter, Konfi, Fleisch-Käse-Teller)



Abend

zur Auswahl eine Suppe und eine Hauptgang-Komponente

Suppen

Rüebli-suppe	6.50
Kokossuppe	6.50

Kuchen

Käsekuchen	9.50
Spinatkuchen	9.50

Gebratener Fleischkäse, süsser Senf und Ofen- Bratkartoffeln	18.50
--	-------

Klassiker

Birchermüesli	6.50
Fleischteller mit Ruchbrot, Butter	19.50
Käseteller mit Ruchbrot oder Gschwellti, Butter	19.50
Fleisch-Käseteller mit Ruchbrot oder Gschwellti, Butter	19.50
Wurst-Salat mit Ruchbrot, Butter	
· "einfach" mit Blattsalat	15.50
· "garniert" mit Blattsalat und Rohkostsalaten	17.50
Wurst-Käse-Salat mit Ruchbrot, Butter	
· "einfach" mit Blattsalat	16.50
· "garniert" mit Blattsalat und Rohkostsalaten	18.50

Menu+

als **Hauptgang** klein oder normal

Suppen	Fleisch	Fisch	Veggie	Beilage	Gemüse	Sauce	Pasta
Rindsbouillon Gemüsebouillon Geflügelbouillon 6.00	Ofen-Pouletbrust26.00 Kalbsschnitzel 28.00 Wienerschnitzel 28.00 Kalbs- geschnetzeltes 27.00 Kalbsbratwurst 18.50	Zander 27.00 Wolfsbarschfilet 26.00 Fischstäbli Zürisee 26.00	Tofu Kräuter- piccata 21.00 Veganes Geschnetzeltes 21.00 Quorn Schnitzel paniert 21.00	Nudeln Reis Rösti Salzkartoffeln Kartoffelstock Bratkartoffeln	Karotten Broccoli Blumenkohl Grüne Bohnen Blattspinat Cherrytomaten	Rahmsauce Champignon- Rahmsauce Currysauce Tartarsauce Dill-Zitronensauce Bratensauce	Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus, Reibkäse 16.50 Spaghetti mit Tomatensauce, Reibkäse 14.50
Rüebliuppe 6.50 Kokossuppe 6.50							
1 Suppe	Max. 1 Komponente			Max. 1 Komponente	Max. 2 Komponenten	Max. 1 Komponente	Max. 1 Komponente

Menu+

Für Privatversicherte ist dieses Angebot inbegriffen. Halbprivatversicherte erhalten 50% Reduktion. Allgemeinversicherte und Gäste gemäss Preisangabe.





Kinder

7.50

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus, Reibkäse

Spaghetti mit Tomatensauce, Reibkäse

Wienerli

Chicken-Nuggets

Veggie-Nuggets

Beilagen:

- Reis
- Bratkartoffeln
- Hörnli

Gemüse:

- Karotten
- Erbsen
- Broccoli



Dessert

Emmi Senzazione Glacebecher Laktose- und glutenfreie Glace für unbeschwerten Genuss • Vanille • Erdbeer • Kaffee • Zitronen Sorbet	3.50
ALPINA+SANA Protein Glace Vollbilanziertes Glace bei gesteigertem Energie- und Proteinbedarf • Kaffee • Vanille • Erdbeer • Schokolade	5.00
Crèmedessert Zuckerreduzierte, laktose- und glutenfreie Creme, angereichert mit wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen • Vanille • Caramel • Chocolat	4.50
Schokoladenküchlein vegan und glutenfrei mit Beerenkompott	6.50
Fruchtsalat	4.50

Getränke

Crowning`s Tee	Sommertee (kalt)	Kaffee	Milchgetränke	Mineralwasser	Süssgetränke	Bier	Wein
4.00	4.00		4.00	50 cl4.00	50 cl4.50	33 cl5.00	Schaumwein
Abend-Kräuter	Orange/Pfirsich	Kaffee Crème4.00	Ovomaltine heiss oder kalt	Knutwiler still/sprudel	Rivella rot/blau	Einsiedler alkoholfrei	Val d'Oca Prosecco Extra Dry Italien, Veneto, 20 cl10.50
Apfel/Pfirsich	Zitrone/Minze	Schale4.20	Caotina heiss oder kalt		Eistee Lemon/Peach	Einsiedler Spezial hell	
China Green		Espresso4.00		100 cl5.50	Elmer Citro		Weisswein
Earl Grey		Espresso doppelt4.80		Knutwiler still/sprudel	Sinalco		Leutschner Riesling- Sylvaner Schwyz AOC, Freienbach, 25 cl10.50
Eisenkraut		Kaffee koffeinfrei4.00			Apfelschorle		
Erdbeer/Himbeer		Cappuccino4.60			Coca Cola normal/zero		
Fenchel		Latte Macchiato4.90					
Hagebutten							Rotwein
Kamille							Leutschner Clevner Schwyz AOC, Freienbach, 25 cl10.50
Lindenblüten							
Pfefferminze							
Waldbeeren							
Zitrone-Ingwer							

Alkoholfreie Getränke

Für Privatversicherte ist dieses Angebot inbegriffen. Halbprivatversicherte erhalten 50% Reduktion. Allgemeinversicherte und Gäste gemäss Preisangabe.

Während Ihres Aufenthaltes kann der Konsum alkoholischer Getränke die Wirkung der Ihnen verabreichten Medikamente stark beeinträchtigen oder zu unerwünschten Nebenwirkungen führen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen wir Ihnen deshalb alkoholische Getränke nur mit Erlaubnis des betreuenden Arztes servieren.



