



KLINIK
GAIS

Rehabilitation. Kliniken Valens.

Speisekarte

Wir haben 365 Tage für Sie geöffnet.

Warme Gerichte servieren wir Ihnen gerne
jeden Tag bis 19.45 Uhr. Desserts bis 20.00 Uhr.

Es ist schön Sie als Gast bei uns zu haben. «En Guete»

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Suppen

Gemüsebouillon mit Gemüsewürfeln	6.50
Spargelcremesuppe mit Rahmhaube und Käsestange	9.50

Vorspeisensalate

Gemischter Salat	10.50
Grüner Salat	8.00
Italienisches Dressing oder Hausdressing	

Snacks

Verschiedene garnierte Sandwiches: mit Schinken, Fleischkäse, Salami oder Käse mit Mostbröckli	7.00 8.00
Vesperteller Rohschinken, Mostbröckli, Gaiser Bergkäse und Brot	19.50
Gemischter Käseteller garniert mit Brot	10.50
Birchermüesli mit Früchten	8.50
Birchermüesli mit Früchten und Rahm	9.00
Kleine Portion mit Früchten und Rahm	6.00
Portion Pommes Frites	8.00

Salate

Grosser gemischter Salatteller mit Hüttenkäse und Hausdressing	15.50
Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten und Hausdressing: mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter	23.00
mit Fisch-Knusperli und Kräuter-Quark	23.50
mit paniertem Schweinsschnitzel	23.00
mit frittiertem Quornschnitzel und Kräuter-Quark	19.50
Wurst-Salat: Einfach mit Blattsalat und Hausdressing	15.50
Garniert mit verschiedenen Salaten und Hausdressing	19.50
Wurst-Käse-Salat mit Appenzeller Käse: Einfach mit Blattsalat und Hausdressing	16.50
Garniert mit verschiedenen Salaten und Hausdressing	20.50
Käse-Salat mit Appenzeller Käse: Einfach mit Blattsalat und Hausdressing	15.50
Garniert mit verschiedenen Salaten und Hausdressing	19.50

Hauptgerichte

Appenzeller Chäschörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus mit einer hiesigen Siedwurst	18.00 22.00
Schweinsschnitzel «Wiener Art» mit Pommes Frites	24.50
Rindshamburger im Sesambrötchen gefüllt mit rassisger Cocktailsauce, Essiggurke, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Salatblatt und Käse dazu Pommes Frites	26.50
Spaghetti mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	18.50
Gebratene Riesencrevetten auf Spaghetti mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Cherrytomaten, Gewürznüssen und gehobeltem Parmesan	26.50
Portion grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Kräuter-Quark zusätzlich mit Rohschinken	21.50 26.50
Kalbssteak auf grünen Spargeln mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Kräuter-Quark	34.50

Wir beziehen unsere Produkte wenn immer möglich von sorgsam ausgewählten, lokalen, regionalen oder nationalen Anbietern.

Deklaration von unseren tierischen Produkten

Das Fleisch und Geflügel beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Deklaration von unseren Fischen

Die Fische werden von unserem Comestibles Händler aus Staad SG geliefert. Wenn Sie die genaue Herkunft der Fische wissen möchten, wenden Sie sich bitte an die Service-Mitarbeitenden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

VitaÖl - das Rapsöl-Leinöl mit feinem Buttergeschmack

VitaÖl – Bei der Rapsöl-Leinöl-Zubereitung VitaÖl handelt es sich um Schweizer Rapsöl, dessen ernährungsphysiologischer Wert durch die Zugabe von Leinöl (EU 19%) weiter verbessert wurde. Selbstverständlich sind Raps und Lein naturbelassen und nicht genmanipuliert. Das verwendete Raps- und Leinöl ist ausserdem laktose-, gluten-, kochsalz-, milcheiweiss- und cholesterinfrei.

Für unsere Hausgäste

Wenn Sie Besuch haben, freuen wir uns Ihnen einen Tisch im Bistro zu reservieren. Wenn Ihr Besuch im Bistro einen Hauptgang auswählt, dann ist das Tagesmenü für Patienten kostenlos. Dabei gilt: pro Patient mindestens ein Besucher.

Möchten Sie ohne Besuch im Bistro essen, verrechnen wir CHF 15.00. Sie dürfen sich dafür einen Hauptgang aus unserer à-la-carte-Karte auswählen.

Das Serviceteam im Bistro steht für weitere Fragen gerne zur Verfügung.