

Herbstkarte

GENUSS & AUSGEWOGENHEIT

Gesundheit à la carte

Das Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und ihrer Besucher liegt uns am Herzen. Swiss Medical Network lädt Sie ein, unsere kulinarische Handschrift GENUSS & AUSGEWOGENHEIT zu entdecken.

Eine leichte, gesunde und raffinierte Küche – ganz ausgewogen.



RESTAURANT





LEOPOLD'S

Privatklinik Obach

Vorspeisen

Apéro Trilogie mit gebrochenem Parmesan, marinierten Oliven und Vollkorncrackers	Fr. 8.00
Hausgemachte Bouillon mit Knäckebrot 	Fr. 8.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.50
Kleiner Blattsalat	Fr. 8.00

Hauptspeisen

Glasnudelcurryeintopf mit saisonalem Gemüse und Kokoschips  	Fr. 20.00
«Suure Mocke» vom Rind mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse 	Fr. 28.00
Kurzgebratenes Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit knuspriger Kartoffelrösti und saisonalem Gemüse 	Fr. 28.00
Pochiertes Forellenfilet auf Kürbismousseline, süss-saurer Kürbis, saisonales Gemüse, Fischvelouté	Fr. 26.00
Gebackene Felchenfilets im Tempurateig, leichter Kräuterdip mit frischen Gartenkräutern und herbstliches Ratatouille mit Kürbis, Pastinaken und Pfälzerrüben	Fr. 25.00
Fitnesssteller mit einer grillierten Pouletbrust und Kräuterquark	Fr. 26.00

Desserts

Tagesdessert		Fr. 8.00
Frischer Fruchtsalat mit Dattelkraftkugeln	 	Fr. 8.00
Cremiges Joghurt mit Honig und Granola, Früchte		Fr. 8.00
Mangolassi mit Fruchtspiess		Fr. 8.00

Hausgemachte Sorbet, Glace und Frappés

Apfelsorbet		pro Kugel	Fr. 3.00
Thaiti-Vanille oder Schokolade		pro Kugel	Fr. 3.00
Frappé mit Thaiti-Vanille			Fr. 7.50
Frappé mit Schokolade			Fr. 7.50

Bei Allergien oder speziellen Diäten informiert Sie unser Team gerne über die Zusammenstellung der Gerichte.

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegan

Service und Steuern 7.7% inklusive.