

Allergiker Info

Sehr geehrter Gast

Falls Sie an einer Intoleranz leiden, (Gluten / Zöliakie, Laktose, Fruktose, Erdnüsse, Hartschalenobst, Senf, Sesam, Sellerie, Soja, Krebstiere, Eier, Fisch, Sulfite und Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere...) lassen Sie es uns wissen. Unser Service wird anschliessend Rücksprache mit der Küche nehmen um Ihnen anschliessend Vorschläge zu unterbreiten. Unser Bestreben wird sein, dass Sie ein passendes Gericht/Angebot nach Ihren Bedürfnissen erhalten.

Zwischen einer Intoleranz / Unverträglichkeit und einer Allergie besteht ein kleiner, aber entscheidender Unterschied (Siehe Rückseite).

Da wir in einer Grossküche arbeiten, können überall Spuren von allergenen Stoffen an den Pfannen, Werkzeugen und Rührgeräten haften bleiben.

Wir werden die Speisen mit unserem besten Wissen und Gewissen für Sie ohne allergene Ingredienzen zubereiten, und alles daran setzen, dass Sie mit einer Allergie/Intoleranz einen angenehmen Aufenthalt bei uns erleben dürfen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt

Jonathan Schärer
Küchenchef

















Speisekarte




Vorspeisen	1/2	1/1
Knackiger Blattsalat 	7	9
Märtsalat  Garniert mit verschiedenen Gemüsejulienne	9	12
Dressings zur Auswahl		
• Frenchdressing 		
• Kartoffeldressing 		
• Italiendressing 		
• Aceto Balsamico & Olivenöl 		
Gemüsebouillon mit Ei 		7
<u>Hauptgerichte</u>		
Hausgemachte Portion Rösti  • Mit Speck & Zwiebeln  • Mit Käse  • Mit Spiegelei 	13	16 +2 +2 +2
Glutenfreie Spaghetti Casertana Wartezeit mind. 25 Minuten  Olivenöl Zwiebeln Knoblauch Frische Cherytomaten Basilikum	20	23
Risotto Milanese  Carnaroli-Reis Olivenöl Knoblauch Zwiebeln Safran Steinpilzwürfel	21	24
Auf Wunsch auch Laktosefrei möglich, ohne Butter Grana Padano ist bereits laktosefrei 		
Fitnessteller mit Kräuteröl  • Schweinsschnitzel • Pouletbrust • Kalbsschnitzel		23 28 34
Kalbsleberli Provenzal  Buttersauce Zwiebeln Provenzalische Kräuter Goldbraune Butterrösti	31	35

Intoleranz vs. Allergie

Nach Belieben selber Zusammenstellen

Schweinsschnitzel 160g 	18
Pouletbrust 160g 	23
Kalbsschnitzel 150g 	29
SwissQualityBeef Rindsentrecote 	
• Lady's Cut 150g	27
• Gentlemen's Cut 250g	32
Felchenfilet aus Schweizer Gewässer mit Reismehl sautiert 	24
Flüssige Butter mit	2
• Zitrone & Peterli 	
• 3 Pfeffer 	
• Provenzalische Kräuter 	
Kräuteröl 	2
Pilawreis 	3
Salzkartoffeln Auf Anfrage 	3
Bratkartoffeln 	5
Hausgemachte Rösti 	5
Frisches Marktgemüse 	5

Dessert Glace

Rahmglace:  Vanille, Chocolat, Caffe, Stracciatella, Erdbeer	
Sorbet:  Mango, Zitrone, Zwetschgen	
Pro Kugel Glace	3
Mit Rahm 	+1

 Frei von laktosehaltigen Ingredienzen

 Frei von glutenhaltigen Ingredienzen

Eine Nahrungsmittelallergie darf nicht mit einer Unverträglichkeit (Intoleranz) von bestimmten Lebensmitteln verwechselt werden.

Bei beiden Formen kommt es zu einer Reaktion des Körpers auf ein Nahrungsmittel oder auf einen Bestandteil davon. Jeder Mensch kann zu jeder Zeit eine Lebensmittelunverträglichkeit oder eine Allergie gegen ein Nahrungsmittel oder eine Substanz davon, entwickeln.

Nahrungsmittelunverträglichkeit (Intoleranz)

Bei der Nahrungsmittel-Unverträglichkeit hat der Körper die Fähigkeit verloren- oder gar nie besessen - einen bestimmten Stoff zu verdauen. Obwohl im allgemeinen Sprachgebrauch oft die Bezeichnung „Lebensmittelallergie“ verwendet wird, handelt es sich nicht um eine richtige allergische Reaktion. Daher wird die Nahrungsmittel-Unverträglichkeit auch manchmal als „Pseudoallergie“ bezeichnet. Bereits kleine Mengen des unverträglichen Nahrungsmittels können Beschwerden auslösen. Bei einigen Intoleranzen wird das Leben des Betroffenen stark eingeschränkt.

Nahrungsmittelallergie

Bei der "echten" Nahrungsmittel-Allergie hingegen reagiert der Körper auf das Nahrungsmittel wie auf einen Fremdkörper (Antigen) mit der Bildung von Abwehrzellen (Antikörper). Es kommt also zu einer echten allergischen Reaktion des körpereigenen Abwehrsystems (Immunreaktion). Bei einer Allergie können lebensgefährliche Reaktionen auftreten.

Kreuzallergie

Oft reagiert der Körper nicht nur auf ein Allergen. Die Ursache sind meist sogenannte Kreuzreaktionen, d.h. der Körper ist z.B. auf bestimmte Pollen allergisch, reagiert aber – aufgrund ihrer ähnlichen chemischen Strukturen - auch auf Nüsse. Hier spricht man von einer Kreuzallergie.

Quelle:

http://www.sprechzimmer.ch/sprechzimmer/Fokus/Nahrungsmittel_Allergie_Unvertraeglichkeit/Nahrungsmittelallergie_Nahrungsmittelunvertraeglichkeit_z_B_Zoeliakie_Laktoseintoleranz.php



Oder Folge dem QR-Code