


Liebe Gäste

Ihre Entspannung, Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden stehen in der KissSalis Therme immer im Mittelpunkt. Zu diesem ganzheitlichen Konzept der Erholung gehört für uns auch eine gesunde Ernährung.

In unserer Gastronomie setzen wir deshalb vorzugsweise auf **frische und saisonale Produkte sowie regionale Lieferanten und Erzeuger.**

Neben Allergenen und Zusatzstoffen haben wir in der Karte auch  vegetarische und  vegane Gerichte gekennzeichnet. So ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Unsere Gastronomie ist täglich bis 21.30 Uhr, freitags und samstags bis 22.30 Uhr geöffnet.
(Warme Küche: So-Do 11.30-21.00 Uhr, Fr+Sa 11.30-22.00 Uhr)

Sollten Sie Fragen zu unserem Angebot haben, wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal. Vielen Dank!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr Gastro-Team der KissSalis Therme

Frühstück

täglich von 9:00 – 11:00 Uhr

Thermenfrühstück klassisch (a,c,d,g,k)

Käse | Schinken | Lachs | Meerrettich | Konfitüre | Butter |
Joghurt mit Obst | gekochtes Ei | 1 Brötchen | 1 Körnerbrötchen
9,90 €

Thermenfrühstück klassisch mit Rührei (a,c,d,g,k)

Käse | Schinken | Rührei mit Kräutern | Konfitüre | Butter |
1 Brötchen | 1 Körnerbrötchen
9,90 €

Thermenfrühstück veggie (a,c,g,k)

Käse | Camembert | Frischkäse | Konfitüre | Butter | gekochtes Ei |
Joghurt mit Obst | 1 Brötchen | 1 Körnerbrötchen
9,90 €

Kleines Frühstück (a,c,g,k)

Schinken | Käse | Frischkäse | Konfitüre |
1 Brötchen | 1 Körnerbrötchen
6,90 €



**Zu jedem Frühstück gibt es gratis
ein kleines Heißgetränk & einen Orangensaft.**

Aufpreis großes Heißgetränk 0,60 €




Vorspeisen

 **Büffelmozzarella** (a,g,i,h)
Bunte Tomaten | Rucola Pesto | Kernemix **8,50 €**

KissSalis Tapas (a,g,i,j)
Gerupfter | Pfefferbeißer | Leberwurst |
Essiggurke | Bauernbrot **8,50 €**



Suppen

 **Gemüsecremesuppe** (a,g,i)
Süßkartoffeln | Karotten | Ingwer | **5,20 €**
Crème fraîche | Baguette

 **Tomatensuppe** (a,g,i)
Schnittlauchöl | Crème fraîche | Baguette **5,20 €**

Für den kleinen Hunger

Fleischpflanzerl | Püree | Jus (a,g,i,j) **5,90 €**

Spaghetti Bolognese | Parmesan (a,g,f) **5,50 €**

Spätzle | Jus (a,i) **4,20 €**

Fisch

Hassenbacher Forellenfilet ^(d,g,i,j)

Pfannengemüse | Kartoffeln | Senf-Schnittlauch-Sauce |
braune Butter

15,30 €

Hassenbacher Saibling ^(a,d,g,h)

Spaghetti | Spinat | Feta | getrocknete Tomaten

16,50 €

Matjesfilet ^(d,g,j)

Drillingskartoffeln | Bunter Salat | Hausfrauensoße

10,50 €



Fleisch

Maishähnchenbrust ^(g,i)

Kartoffelpüree | Pfannengemüse | Thymianjus 14,80 €

Schweinefilet ^(a,i,g)

Kräuterspätzle | Saisonale Pilze | Jus 14,50 €

Fleischpflanzerl ^(a,g,i,j)

Kartoffelpüree | Saisonale Pilze | Jus 12,80 €

Salate

Bunter Salat Tonno ^(a,d,j)

Bunter Blattsalat | Thunfisch | Rote Zwiebeln | Kresse |
Gurken | Bunte Tomaten | Honig-Dill-Senf-Dressing

Klein	8,50 €
Groß	11,90 €



✓ Thermensalat ^(a)

Kresse | Gurke | Bunte Tomaten |
geröstete Kerne | Croûtons

Klein	6,50 €
Groß	9,50 €

✓ **Kleiner Salat mit Mini-Ofenkartoffeln** ^(g,j)
Kleine Kartoffeln | Kräuterschmand | Bunter Salat

	9,50 €
--	--------

Dressing nach Wahl

Honig-Dill-Senf-Dressing ^(j)

Schnittlauch-Buttermilch-Dressing ^(g)

Balsamico-Dressing

Wahlweise Toppings zu den Salaten:

✓ Flambierter Ziegenkäse | Honig | Thymian 4,00 €

✓ Gebrilltes mediterranes Gemüse 4,00 €

Maishähnchenbrust 4,00 €

Räucherlachs ^(d) 4,50 €

Thermenklassiker

✓ Gemüsecurry (a,e,f,h,i,k)

Reis | Pfannengemüse | Kokos-Erdnuss-Curry-Soße 10,50 €

+ Maishähnchenbrust 14,50 €

✓ Kaspressknödel (a,c,g,h,j)

Hausgemachtes Pilzragout | Parmesan |
getrocknete Tomaten | kleiner Beilagensalat 12,90 €



Pasta

Spaghetti Bolognese (a,g,f)
Rinderhack | Parmesan 9,80 €

✓ **Spaghetti Spinat** (a,g,h)
Feta | getrocknete Tomaten | Kernemix 11,50 €

✓ **Linguine mediterranes Gemüse** (a,g,h)
Rucola Pesto | Büffelmozzarella 11,50 €

Linguine Maishähnchenbrust (a,g,h,i)
Saisonale Pilze | Kräutersoße |
getrocknete Tomaten 12,50 €



Süßes, Kaffee & Tee



Käsekuchen hausgemacht ^(a,g)

eingekochte Himbeeren | Schmandcreme | Mango-Joghurt-Eis 6,40 €



Schokoladenbrownie hausgemacht ^(a,g,h)

eingekochte Himbeeren | Schmandcreme | Vanilleeis 6,40 €

Kaffee

Tasse | Pott Kaffee Crema 2,50 € | 3,20 €

Tasse | Pott Milchkaffee 2,70 € | 3,30 €

Tasse | Pott Cappuccino 2,70 € | 3,30 €

Latte Macchiato 3,50 €

Espresso | doppio 2,00 € | 3,20 €

Espresso Macchiato 2,40 €

Pott heiße Schokolade 3,40 €

Pott Chococino 3,40 €

Althaus Tee

English Breakfast St. Andrews | Royal Earl Grey |

Sencha Senpai | Lemon Mint |

Rooibos Vanilla Toffee | Fancy Chamomile |

Smooth Mint | Classic Herbs | Red Fruit Flash

Pott Tee 2,90 €

Allergene

- a – Getreideprodukte (glutenhaltig): in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a.
(a 1 – Weizenmehl, a 2 – Roggenmehl, a 3 – Gerstenmehl)
- b – Krebstiere und Krebserzeugnisse: Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.
- c – Eier und Eierzeugnisse: in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen u. a.
- d – Fisch und Fischerzeugnisse: alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen u. a.
- e – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse: Erdnussbutter, –mehl oder –öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge u. a.
- f – Soja und Sojaerzeugnisse: Tofu, Sojamehl, Sojasauce und –paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaogetränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.
- g – Milch und Milcherzeugnisse: Milch und Laktose in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u. a.
- h – Schalenfrüchte: Nüsse und Produkte aus Nüssen, Brot- und Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.
- i – Sellerie und Sellerieerzeugnisse: Knolle und Stauke, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.
- j – Senf und Senferzeugnisse: Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen u. a.
- k – Sesam und Sesamerzeugnisse: Sesampaste, –öl, –samen und –mehl, in Brot und Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche u. a.
- l – Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg: werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch- und Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.
- m – Weichtiere: Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen u. a.
- n – Lupine: Lupinenmehl, –kleie, –tofu, –milch, –eiweißkonzentrat und –ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.