

### **Lieber Gast**

Mit unseren sorgfältig ausgewählten und zubereiteten Speisen möchten wir zu Ihrem Wohlbefinden beitragen. In der Klinik Im Park arbeiten wir nach den neusten Erkenntnissen der Ernährungsmedizin und setzen alles daran, Ihren Genesungsprozess durch unsere mit Freude und Leidenschaft zubereiteten Gerichte zu unterstützen. Unsere Lebensmittel beziehen wir von Partnern, die unsere Qualitätsansprüche verstehen und ohne Wenn und Aber erfüllen. Nebst der Qualität achten wir beim Einkauf auch auf die Nachhaltigkeit und Regionalität der Produkte. Für diese Gerichte verwenden wir wo möglich einheimisches Fleisch. Beim Fisch ist uns neben der Frische auch die Nachhaltigkeit wichtig. Bei Gemüse, Früchten und Backwaren setzen wir erfolgreich auf Lieferanten aus Zürich.

### **Dear guest**

Our carefully selected meals are lovingly prepared with your health and well-being in mind. At Klinik Im Park, we incorporate the latest developments in nutritional medicine and do our utmost to aid your recovery through our passion for great food. Our ingredients are sourced from partners who understand and consistently meet our stringent quality standards. In addition to quality, we also care about sustainability and where our produce is grown. The following dishes are prepared using Swiss meat. When it comes to fish, sustainability is important to us, as well as freshness. Our fruits, vegetables and baked goods are provided by high-quality suppliers in Zurich.

### **Ihr Küchen-Team your kitchen team**



# UNSER SERVICE

## **Hirslanden Privé (privat)**

À-la-carte-Angebot inbegriffen

## **Hirslanden Préférence (halbprivat)**

À-la-carte-Angebot Reduktion von 25%

## **Hirslanden allgemein versicherte Patientinnen und Patienten**

À-la-carte-Angebot zu den regulären Preisen

## **Besucherinnen und Besucher**

À-la-carte-Angebot zu den regulären Preisen

## **Preise**

(Alle Preise verstehen sich inkl. aktueller MwSt.)

## **Speiseangebot für Patientinnen und Patienten jüdischen Glaubens**

Für unsere Patientinnen und Patienten sind die koscheren Menüs inbegriffen.

## **Bistro**

Unsere Öffnungszeiten sind von Mo. bis Fr. von 07.30 bis 19.00 Uhr und Sa./So. und an Feiertagen von 10.00 bis 19.00 Uhr.

Wir servieren täglich kalte und warme Getränke, knackige Salate, kalte Speisen und warme Snacks. Wir freuen uns auf Ihren Besuch direkt beim Haupteingang.

## **Allergien**

In unseren Gerichten können folgende deklarationspflichtigen Allergene enthalten sein:

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (A)

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (B)

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (C)

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (D)

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (E)

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (F)

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (G)

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (H)

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (L)

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (M)

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (N)

Schwefeldioxid und Sulfite (O)

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (P)

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse (R)

Für eine detaillierte Auskunft zu den einzelnen Produkten wenden Sie sich bitte an das zuständige Servicefachpersonal.

## **Zusatzinformationen**

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

# OUR SERVICE

## **Hirslanden Privé (private)**

À la carte dishes included

## **Hirslanden Préférence (semi-private)**

À la carte dishes 25% reduction

## **Hirslanden patients with basic health insurance**

À la carte dishes at the regular prices

## **Visitors**

À la carte dishes at the regular prices

## **Prices**

(all prices include VAT)

## **Menu for patients of Jewish faith**

Kosher meals do not incur any additional costs for our patients.

## **Bistro**

Our opening hours are from Monday through Friday from 7:30 a.m. to 7:00 p.m. Saturdays and Sundays, we are open from 10:00 a.m. to 7:00 p.m. We serve cold and warm beverages, fresh salads, cold platters and hot snacks on a daily basis. We are looking forward to welcoming you in our Bistro right next to the main entrance.

## **Allergies**

Our dishes may contain the following allergens that must be declared:

Cereals containing gluten and products derived therefrom (A)  
Crustaceans and products thereof (B)  
Poultry eggs and products thereof (C)  
Fish and products thereof (D)  
Peanuts and products thereof (E)  
Soybeans and products thereof (F)  
Mammalian milk and products thereof (G)  
Nuts and products thereof (H)  
Celery and products thereof (L)  
Mustard and products thereof (M)  
Sesame seeds and products thereof (N)  
Sulfur dioxide and sulfites (O)  
Lupins and products thereof (P)  
Molluscs, such as snails, mussels and squid, and products thereof (R)

For detailed information on the individual products, please contact the responsible service personnel.

## **Additional information**

-  Vegetarian dishes
-  Vegan dishes



# SAISONGERICHTE SEASONAL DISHES

Preise | Prices in CHF


## Vorspeise | Starter

Geräuchertes Irisches Lammnierstück mit Frühlingsalat  
Smoked Irish lamb's loin with spring salad  
Balsamico Dressing (O) . . . . . 19.00

## Suppe | Soup

Kohlrabicremesuppe mit Morcheln und Bärlauchöl  
Cream of turnip cabbage soup with morel mushrooms  
and wild garlic oil  
(A, F, G, L, G) . . . . . 12.00 

## Hauptgericht | Main meal

Weisse Spargeln, vorzugsweise von der Juckerfarm,  
mit Petersilien-Kartoffeln,  
Tomaten-Vinaigrette (O) oder Sauce Hollandaise (A, C, G, L, O, M)  
White asparagus, mainly from the Jucker Farm,  
with parsley potatoes,  
tomato vinaigrette (O) or Hollandaise sauce (A, C, G, L, O, M)  
. . . . . 21.00 | 28.00 

mit Bündner Rohschinken  
with grisons cured ham  
. . . . . 7.00

oder | or  
mit Norwegischem Bio-Rauchlachs  
with Norwegian organic smoked salmon  
(D) [Aquakultur | Aquaculture, FAO-27] . . . . . 7.00

## Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Cheesecake  
Strawberry and rhubarb cheesecake  
(A, G) . . . . . 11.00




# VORSPEISEN, ENTRÉES

Preise | Prices in CHF

## Salate | Salads

Bunter Blattsalat

Colourful leaf salad

..... 7.50  

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

..... 8.50  

«Im Park» Salatteller mit gekochtem Ei

'Im Park' salad plate with boiled egg

(C) ..... 14.50 

## Dressing | Dressing

Hausdressing (französisch)

Homemade salad dressing (French)

Italienisches Dressing

Italian dressing

(O)

## Öle | Oils

Natives Olivenöl extra vergine

Extra virgin olive oil

.....  

## Essig | Vinegar

Aceto balsamico di Modena

Balsamic vinegar from Modena

(O) .....  

## Suppe | Soup

Tomatencremesuppe

Creamy tomato soup

(F, G, L) ..... 10.00 

Wollishofer Rindskraftbrühe Flädli, Wurzelgemüse  
und Stangensellerie

Wollishofen beef broth, strips of pancake, root vegetables  
and green celery

(A, C, F, G, L) ..... 11.00





# KALTE GERICHTE

## COLD DISHES

Preise | Prices in CHF

### Caesar Salad

Lattichsalat, Pouletbrust, Parmesan, Croûtons  
Speck und Ceasar-Dressing

Romaine lettuce, chicken breast, parmesan, croutons  
Bacon and Caesar dressing

(A, C, D, F, G, M) . . . . . 26.00

### Beefsteak-Tatar | Steak tartare

Schalotten, Kapern, Urdinkelbrot und Butter

Shallots, capers, wholemeal spelt bread and butter

(A, G, M, O) . . . . . 21.00 | 28.00

### Bio Rauchlachs-Teller | Organic smoked salmon platter

Norwegischer Bio-Lachs, geräuchert im Familienbetrieb

Rageth in Landquart, Urdinkelbrot und Butter

Norwegian organic salmon, smoked in the Rageth  
family business in Landquart, wholemeal spelt bread and butter

(A, D, G, O) . . . . . 21.00 | 28.00



# HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Preise | Prices in CHF

## Fleisch | Meat

Gebratene Maispouardenbrust mit Pommery Senfsauce  
Roast breast of corn-fed poulard with Pommery mustard sauce  
(A, F, G, L, M, O) [Frankreich | France] . . . . . 34.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce  
Zurich veal strips with mushroom cream sauce  
(F, G, L, A, O) . . . . . 29.00 | 39.00

## Fisch, Krustentiere | Fish

Sautiertes Alpen-Zanderfild aus der Schweiz mit Safransauce  
Sautéed fillet of Alpine zander from Switzerland with saffron sauce  
A, C, D, G, O [Aquakultur | Aquaculture] . . . . . 30.50 | 41.00

Bio Black Tiger Crevetten an rotem Thai-Curry,  
Jasminereis  
Organic Black Tiger shrimp on red Thai curry,  
Jasmine rice  
(B) [Vietnam]. . . . . 27.00 | 36.00

## Vegetarisch/vegan | Vegetarian/vegan

Penne mit hausgemachter Datteltomatensauce,  
Mozzarella-Perlen und Basilikum-Pesto, Reibkäse  
Penne with homemade date and tomato sauce,  
vegetables, grated cheese  
(A, C, G, O) . . . . . 15.00 | 20.00 

Süsskartoffel-Gnocchi auf Gemüse mit pfiffiger Pilzsauce  
Sweet potato gnocchi with vegetables and mushroom sauce  
(A) . . . . . 19.50 | 26.00  



# KINDERMENÜ CHILDREN'S MENU

Preise | Prices in CHF

Penne mit hausgemachter Datteltomatensauce Reibkäse Penne with homemade datterini tomato sauce grated cheese (A, C, G, O) . . . . .	12.00	
Poulet Brust Knusperli, mit Pommes Frites oder Reis Crunchy chicken breast with fries or rice (A, G) . . . . .	14.00	
Fischstäbchen aus Alaska Seelachsfilet MSC, Tartarsauce, mit Pommes Frites oder Reis Fish fingers from Alaskan pollack fillet MSC, tartar sauce, with fries or rice (A, C, D, G, M, O) [FAO67] . . . . .	14.00	
Wählen Sie zwischen Tagesgemüse oder Blattsalat. Choose from vegetables of the day or leaf salad.		



# DESSERTS DESSERTS

Preise | Prices in CHF

## Süsse Verführung

«Im Park»-Schokoladenkuchen mit Schlagrahm

'Im Park' chocolate cake with whipped cream

(C, H, G) . . . . . 9.50



Hausgemachtes Tiramisu

Homemade tiramisu

(A, C, G) . . . . . 11.00



Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

. . . . . 7.00



Mövenpick Ice Cream 165 ml

. . . . . 6.00

Passion Fruit & Mango, Raspberry Strawberry Sorbet,  
Lemon & Lime Sorbet (H)

Vanilla Dream, Straciatella, Swiss Chocolate (C, G)

Espresso Croquant (C, G, H)

Edelweiss Blueberry Meringue (A, C, E, G)





# FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Frühstück-Einzelkomponenten im Zimmer  
Individual breakfast components served in your room

Preise | Prices in CHF\*

## Gebäck | Baked goods

Auswahl an Gipfeli, diversen Brötchen und Brot

Selection of croissants, bread rolls and bread . . . . . 1.50/2.00 

## Aufstriche | Spreads

Butter, Margarine (Becel)

Butter, margarine (Becel). . . . . 0.80 

Konfitüre

Jam . . . . . 0.80 

Honig

Honey . . . . . 1.00 

## Käse | Cheese

Käseteller

Cheese plate . . . . . 2.00 

## Fleisch | Meat

Fleischteller

Meat plate. . . . . 3.00

## Rauchlachs | Smoked salmon

Norwegischer Bio Rauchlachs

Norwegian organic smoked salmon . . . . . 3.00 

## Joghurt | Yoghurt

Fruchtjoghurt, Naturjoghurt und Quark

Fruit yoghurt, plain yoghurt and quark . . . . . 2.00 

## Müesli | Muesli

Birchermüesli

Bircher muesli . . . . . 3.00 

Cornflakes

Cornflakes. . . . . 3.00 

## Früchte | Fruit

Früchteteller

Fruit plate. . . . . 3.00 

Fruchtsalat

Fruit salad . . . . . 3.00 



# HERKUNFT ORIGINS

## **Bio-Räucherlachs Rageth | Organic smoked salmon Rageth**

In Handarbeit verarbeitet und räuchert das Familienunternehmen Rageth Comestibles AG in Landquart (GR) exklusiven Lachs aus Norwegen in Bio-Qualität. Anschliessend werden sie mit Buchenspänen in der hauseigenen Räucherlachs-Manufaktur in mehreren Arbeitsschritten nach eigenem, traditionellem Rezept zur Perfektion mild geräuchert.

The family business Rageth Comestibles AG in Landquart (Grisons) processes and smokes exclusive salmon from Norway in organic quality by hand. Then they are mildly smoked to perfection with beech shavings in several steps in the in-house smoked salmon manufactory according to its own traditional recipe.

## **Käse | Cheese**

Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) bietet Gewähr, dass die Qualitätsprodukte im Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt worden sind.

The AOP label (Appellation d'origine protégée) guarantees that these quality products were produced, processed and refined in their stated region of origin.

## **Fisch und Krustentiere | Fish and crustaceans**

Wir arbeiten mit Comestibles-Partnern zusammen, welchen die Frische und Nachhaltigkeit der Lebensmittel ebenso am Herzen liegt wie uns.

MSC = Marine Stewardship Council = Organisation zum Schutz der Meere und Fischbestände.

We work together with Comestibles partners, who value the freshness and sustainability of food just as much as we do.

MSC = Marine Stewardship Council.

## **Geflügel und Fleisch | Poultry and meat**

Falls nicht anders Deklariert stammt unser Geflügel und Fleisch aus der Schweiz. Für diese Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Unless stated otherwise, our poultry and meat comes from Switzerland. We use Swiss meat for these dishes.

## **Brot und Gebäck | Bread and pastry**

Sofern nichts anderes Deklariert wird unser Brot und Gebäck in der Region/Schweiz produziert.

Unless stated otherwise, our bread and pastry are produced in the region/in Switzerland.



# GETRÄNKE DRINKS

Preise | Prices in CHF\*

## KAFFEE, TEE, MILCHGETRÄNKE COFFEE, TEA, MILK DRINKS

Kaffee   Coffee	5.00
Espresso   Espresso	5.00
Doppelter Espresso   Double espresso	6.50
Milchkaffee   Milk coffee	5.50
Cappuccino   Cappuccino	6.20
Latte macchiato   Latte macchiato	6.50
Althaus-Tee im Glas   Althaus tea	4.50
Das Sortiment finden Sie in unserer Teekarte. The selection can be found in our tea menu.	
Milch kalt oder heiss   Milk, cold or hot	5.00
Ovomaltine, Schokolade kalt oder heiss Ovomaltine, chocolate cold or hot	6.20

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Valser Classic oder Silence   still or sparkling	33 cl	5.30
Valser Classic oder Silence   still or sparkling	50 cl	6.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	5.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Fanta	33 cl	5.50
Rivella, rot oder blau   red or blue	33 cl	5.50
Eistee Lemon	33 cl	5.50
Elmer Citro	33 cl	5.50
Ramseier Apfelschorle   Apple spritzer	33 cl	5.50
Ramseier Süssmost   Apple juice	33 cl	5.50
Orangensaft   Orange juice	20 cl	5.50
Sanbittèr	10 cl	6.50

## MICHEL-SÄFTE MICHEL JUICES

Traubensaft rot   Red grape juice	20 cl	5.80
Tomatensaft   Tomato	20 cl	5.80

## BIER BEER

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	7.00
Feldschlösschen alkoholfrei   non-alcoholic	33 cl	7.00



# WEINE WINE

## WEISSWEIN | WHITE WINE

	1 dl	Flasche   Bottle
<b>Compleo Cuvée Blanc</b> Staatskellerei Zürich Pinot gris, Chardonnay, Muscat	6.50	46.00
<b>Dézaley «Les Embleyres»</b> Les Files Rogivue, Lavaux VD 100% Chasselas	9.10	64.00
<b>St. Saphorin</b> «Les Déserts»; Les Fils Rogivue, Lavaux VD 100% Chasselas	7.00	49.00
<b>Pinot Grigio Puiten</b> Südtirol Alto Adige DOC Schreckbichl 100% Pinot Grigio	6.80	48.00
<b>Chardonnay</b> Stellenbosch WO, Rustenberg Wines, Südafrika 100% Chardonnay	7.40	52.00

## ROTWEIN | RED WINE

	1 dl	Flasche   Bottle
<b>Compleo Cuvée Noire</b> Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Gamaret, Cornalin	6.70	47.00
<b>Fläscher Pinot Noir</b> Weingut Hansruedi Adank, Graubünden 100% Pinot Noir	8.70	61.00
<b>Merlot del Ticino DOC</b> Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino 100% Merlot	8.60	60.00
<b>Lagrein Riserva</b> Mantsch Südtirol Alto Adige DOC Schreckbichl 100% Lagrein	7.90	55.00
<b>Astrales</b> Ribera del Duero DO Bodegas Los Astrales 100% Tempranillo	9.60	67.00
<b>John X Merriman</b> Simonsberg-Stellenbosch WO Rustenberg Wines, Südafrika Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec	8.00	56.00

\*Ausschliesslich in 7,5-dl-Qualität | \*Only available in 7.5 dl bottles  
Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive aktuellem Mehrwertsteuersatz.  
All prices are in CHF including VAT at the current rate.

<b>ROSÉWEIN   ROSÉ WINE</b>		<b>1 dl</b>	<b>Flasche   Bottle</b>
<b>Œil de Perdrix Valentin</b> Neuchâtel AOC Domaine Ruedin 100% Pinot Noir		<b>7.10</b>	<b>50.00</b>
<b>CHAMPAGNER CHAMPAGNE</b>	<b>Cüpli Glass</b>	<b>Flasche 3,75 dl Bottle 3.75 dl</b>	<b>Flasche 7,5 dl Bottle 7.5 dl</b>
<b>Champagner Brut Réserve</b> Charles Heidsieck Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<b>15.00</b>	<b>67.00</b>	<b>100.00</b>
<b>Champagne Rosé Réserve</b> Charles Heidsieck Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			<b>116.00</b>
<b>SCHAUMWEIN SPARKLING WINE</b>	<b>Cüpli Glass</b>	<b>Flasche 3,75 dl Bottle 3.75 dl</b>	<b>Flasche 7,5 dl Bottle 7.5 dl</b>
<b>Prosecco Superiore Brut</b> Valdobbiadene DOCG Nino Franco 100% Glera	<b>8.00</b>	<b>37.00</b>	<b>50.00</b>

\*Ausschliesslich in 7,5-dl-Qualität | \*Only available in 7.5 dl bottles

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive aktuellem Mehrwertsteuersatz.  
All prices are in CHF including VAT at the current rate.



