

**SPEISEN  
MENU  
PRANZO  
MEAL**

**HIRSLANDEN**



KLINIK LINDE

CLINIQUE DES TILLEULS



### **LIEBE GÄSTE**

Wir legen grossen Wert auf eine gesunde, abwechslungsreiche Küche und auf persönlichen Service. Für unsere Gerichte verwenden wir vorzugsweise regionale und saisonale Produkte von bester Qualität und leisten damit einen wichtigen Beitrag zu Ihrer Genesung und zu Ihrem Wohlbefinden.

### **CHERS HÔTES,**

Nous attachons une grande importance à une cuisine saine et variée et veillons à un service personnel. Pour nos plats, nous privilégions les produits régionaux et saisonniers de haute qualité. Nous contribuons ainsi activement à votre rétablissement et à votre bien-être.

### **Fleischdeklaration**

Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Kaninchen, Geflügel

Frankreich: Ente

Schweiz/Irland: Lamm

Ungarn: Truthahn

### **Déclaration de viande**

Suisse : bœuf, veau, porc, lapin, volaille

France : canard

Suisse/Irlande : agneau

Hongrie : Dinde

## **SPEZIELLE KOSTFORMEN / INDIVIDUELLE ERNÄHRUNGSTHERAPIE / ALLERGENE**

Wenn Ihnen Ihre Ärztin, Ihr Arzt Diätkost verordnet hat, können Sie frei nach Ihrem Geschmack aus dem normalen Menüangebot auswählen. Die Küche nimmt die diätspezifischen Anpassungen vor. Wenn die Menüauswahl für Sie krankheitsbedingt stark eingeschränkt ist (z. B. bei Appetitlosigkeit, Schluckbeschwerden, nach Operationen im Magen-Darm-Trakt), kann die Ernährungsberaterin mit Ihnen auf ärztliche Verordnung das Menü individuell zusammenstellen.

## **MENÜ ODER À LA CARTE?**

Auf der Wochen-Menükarte sehen Sie, aus welchen Menüs Sie mittags und abends wählen können. Gerne können Sie auch ein À-la-carte-Gericht bestellen. Eventuelle Aufpreise entnehmen Sie der Karte. Bitte übergeben Sie den Bestellzettel mit den gewünschten Mahlzeiten – Menü oder à la carte – jeweils bis drei Stunden vor Essensbeginn dem Hotel-Service. Selbstverständlich halten wir auch eine Auswahl an Weinen für Sie bereit.

## **ESSEN MIT GÄSTEN**

Möchten Sie gemeinsam mit Ihren Angehörigen essen? Dann bestellen Sie bitte auch die Mahlzeiten für Ihre Besucherinnen und Besucher beim Hotel-Service. Oder Sie lassen sich für das Mittagessen einen Tisch im Restaurant des Tilleuls reservieren.

## **GETRÄNKE UND ZWISCHENVERPFLEGUNG**

Getränke und kleine Zwischenverpflegungen können Sie jederzeit beim Hotel-Service bestellen oder im Restaurant des Tilleuls mit Kiosk beziehen. Ausserdem finden Sie in der Passage im Erdgeschoss (zwischen Réception und Glaslift) einen Getränke- und einen Snackautomaten. Bitte beachten Sie, dass sich viele Medikamente mit Alkohol nicht vertragen. Sprechen Sie sich diesbezüglich unbedingt mit Ihrer Ärztin, Ihrem Arzt oder dem Pflegepersonal ab.

**P** Hirslanden Privé: Patienten privat · Patients privés  
**HP** Hirslanden Préférence: Patienten halbprivat · Patients semi-privés  
**A** Besucher und Patienten allgemein · Visiteurs et patients division commune

## **RÉGIMES SPÉCIAUX / THÉRAPIE NUTRITIONNELLE INDIVIDUELLE / ALLERGÈNES**

Même si votre médecin vous a prescrit un régime, vous pouvez faire librement votre choix en fonction de vos goûts parmi les menus que nous proposons. L'équipe de cuisine procédera aux adaptations nécessaires. Si, pour des raisons de santé, les possibilités de choix de menus s'avèrent trop restreintes (par exemple, en cas de manque d'appétit, de difficulté à déglutir, après une opération de l'appareil gastro-intestinal), la diététicienne pourra, en tenant compte des prescriptions médicales, établir d'entente avec vous la composition de vos menus individualisés.

## **MENU OU REPAS À LA CARTE ?**

En consultant notre programme hebdomadaire de menus, vous pourrez établir vos choix de menus pour les repas de midi et du soir. En plus il vous sera toujours loisible de commander un repas à la carte; les éventuels suppléments de prix sont indiqués sur la carte y relative. Veuillez indiquer les mets choisis (menu ou plat à la carte) sur la formule de commande et remettre celle-ci au personnel du service hôtelier au moins trois heures avant chaque repas. Bien entendu, nous tenons également à votre disposition une sélection de vins.

## **MANGER EN COMPAGNIE**

Désirez-vous partager votre repas avec vos proches ? Dans ce cas, vous pouvez également commander les repas de vos visiteurs auprès du service hôtelier. Ou vous pouvez réserver une table au Restaurant des Tilleuls pour votre déjeuner.

## **BOISSONS ET COLLATIONS**

Boissons et en-cas peuvent être commandés en tout temps auprès du service hôtelier. Le Restaurant des Tilleuls, agrémenté d'un kiosque, est également ouvert tous les jours. Par ailleurs, le passage du rez-de-chaussée, entre la réception et l'ascenseur vitré, est aussi pourvu d'un automate à boissons et collations. Nous nous permettons d'attirer votre attention sur le fait que de nombreux médicaments sont incompatibles avec l'alcool. Ne manquez pas de consulter votre médecin ou le personnel soignant à ce sujet.



## SUPPEN POTAGES

	P	HP	A
<b>01 Gemüsebouillon mit Kräuterflädli</b> Bouillon de légumes Célestine aux fines herbes	-	-	8.50
<b>02 Gemüse-Kartoffelsuppe</b> Soupe de pommes de terres aux légumes	-	-	10.00
<b>03 Tomatensuppe</b> Crème de tomates	-	-	10.00
<b>04 Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Rahm</b> Potage à la courge, crème et huile de courge	-	-	10.00
<b>05 Tagessuppe</b> Potage du jour	-	-	7.50

## SALAT SALADES

<b>11 Kleiner grüner Salat mit Kernen</b> Petite salade verte avec graines	-	-	6.50
<b>12 Nüsslersalat mit Ei</b> Salade de doucette à l'œuf	-	8.00	12.00
<b>13 Salatteller klein</b> Petite assiette de salades	-	8.50	14.50
<b>14 Salatteller gross mit Ei</b> Grande assiette de salades avec œuf	-	13.00	21.00

## VORSPEISEN ENTRÉES

<b>21 Rauchlachsteller mit Meerrettichquark</b> Saumon fumé et séré au raifort	-	12.00	17.00
<b>22 Crevettencocktail mit Apfelwürfel</b> Cocktail de crevettes et cubes de pommes	-	11.00	17.00
<b>23 Bündnerfleisch mit Rucola und Parmesan</b> Viande séchée des Grisons, roquette et parmesan	-	12.00	17.00





## FISCH\* POISSONS\*

	P	HP	A
<b>31 Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichquark</b> Saumon norvégien fumé et séré au raifort	-	16.00	24.00
<b>32 Lachsfilet pochiert mit Safransauce, Reis und Gemüse</b> Filet de saumon poché, sauce au safran, riz et légumes	-	18.00	32.00
<b>33 Saiblingfilet in Hirse gebraten, Kresserahmsauce, kleine Kartoffeln, Blattspinat</b> Filets d'omble chevalier sauté au millet, sauce crème au cresson, petites pommes de terre, épinards en branches	-	18.00	32.00
<b>34 Riesencrevetten mit Gemüse in roter Thaicurrysauce mit Reis</b> Crevettes géantes, légumes à la thaïlandaise au curry rouge, riz	-	18.00	32.00

## FLEISCH\* VIANDES\*

<b>41 Rotes Thaycurry mit Pouletstreifen, Gemüse und Reis</b> Poulet à la thaïlandaise au curry rouge, légumes, riz	-	17.00	30.00
<b>42 Kalbs-Piccata Napoli, Spaghetti mit Tomatensauce</b> Piccata de veau napolitaine, spaghetti à la sauce tomate	-	17.00	32.00
<b>43 Kalbsgeschnetzeltes in Cognacsauce mit Spätzli und Blattspinat</b> Émincé de veau à la sauce au cognac, spätzli, épinards en branche	-	17.00	32.00
<b>44 Rindsschmorbraten in Barolosauce mit Kartoffelstampf und Gemüse</b> Rôti de bœuf braisé au barolo, purée de pommes de terre, légumes	-	20.00	36.00
<b>45 Rindsfilet mit Calvadosauce, Züpfeschnitte und Gemüse</b> Filet de bœuf, sauce au calvados, tranche de quenelles, légumes	-	20.00	39.00

\* Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Blattsalat und Dessert.

\* Ces mets sont accompagnés d'une salade verte et d'un dessert.





## KLASSIKER CLASSIQUES

	P	HP	A
<b>50 Kräuteromelette garniert mit Gemüse*</b> Omelette aux fines herbes garnie de légumes*	-	-	18.00 
<b>51 Spaghetti Napoli*</b>	-	12.00	18.00 
<b>52 Käseteller mit Gschwellti und Quarksauce*</b> Assiette de fromages, pommes de terre en robe des champs, sauce au séré*	-	12.00	22.00 
<b>53 Bündnerfleischsteller mit Rucola und Parmesan*</b> - Assiette de viande séchée des Grisons avec roquette et parmesan*	-	12.00	23.00
<b>54 Gemüsespätzli-Pfanne mit Rahmsauce*</b> Poêlée de spaetzli aux légumes, sauce à la crème*	-	7.50	22.00 
<b>55 Spinattortelloni an Trüffelrahmsauce, Reibkäse*</b> Tortelloni aux épinards, sauce à la crème truffée, fromage râpé*	-	7.50	22.00 
<b>56 Griessbrei mit Zimtzucker und Früchtekompott</b> - Bouillie de semoule au sucre à la cannelle et compote de fruits	-	-	10.00 
<b>57 Birchermüesli complet**</b>	-	-	10.00 
<b>58 Café complet**</b>	-	-	10.00 

\* Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Blattsalat und Dessert.

\* Ces mets sont accompagnés d'une salade verte et d'un dessert.

\*\* Birchermüesli und Café complet als Ersatz für ein Menü sind auch für allgemein versicherte Patientinnen und Patienten gratis.

\*\* Le remplacement d'un menu par un birchermüesli ou un café complet est également gratuit pour les patients de la division commune.





## SNACKS

	P	HP	A
<b>Diverse Backwaren ab</b> Divers articles de boulangerie dès	-	-	1.80
<b>Birchermüesli klein</b> Bircher petit	-	3.20	5.50
<b>Joghurt, diverse Aromen</b> Yogourt, arômes divers	-	-	1.60
<b>Diverse Sandwiches ab</b> Sandwiches divers dès	-	3.00	5.00
<b>Cake</b>	-	-	3.80

## DESSERTS

<b>62 Frischer Fruchtsalat</b> Salade de fruits frais	-	3.00	8.50
<b>63 Caramelköpfl</b> Flan au caramel	-	3.50	7.50
<b>64 Früchtekuchen</b> Tarte aux fruits	-	3.50	6.50
<b>65 Cake</b>	-	-	3.80
<b>66 Portion Rahm</b> Portion de crème fouettée	-	-	1.00
<b>67 Halbgefrorenes von der Toblerone mit Himbeercoulis</b> Parfait au toberone et coulis de framboises	-	3.50	8.50



## WARME GETRÄNKE BOISSONS CHAUDES

	P	HP	A
Café crème	-	-	4.20
Kaffee koffeinfrei Café décaféiné	-	-	4.20
Schale Café au lait	-	4.30	4.30
Cappuccino	-	4.60	4.60
Espresso	-	-	4.20
Doppelter Espresso Espresso double	-	-	5.20
Latte macchiato	-	5.40	5.40
Schokolade kalt, warm Chocolat froid, chaud	-	4.30	4.30
Ovomaltine kalt, warm Ovomaltine froide, chaude	-	4.30	4.30
Milch kalt, warm Lait froid, chaud	-	3.20	3.20
Diverse Tee Thés divers	-	-	4.10

**Kaffee und Tee nach dem Essen sind für Patientinnen und Patienten inklusive.**  
Le café et le thé après les repas sont inclus pour les patientes et les patients.





## KALTE GETRÄNKE BOISSONS FROIDES

	P*	HP	A
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, 2 dl	-	5.00	5.00
<b>PET 5 dl</b>			
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	-	5.80	5.80
Eistee Zitrone, Pfirsich	-	5.80	5.80
Thé froid citron, pêche	-	-	-
<b>Henniez blau, grün</b>	-	-	-
Henniez bleue, verte	-	-	-
<b>Rivella rot, blau</b>	-	5.80	5.80
Rivella rouge, bleu	-	5.80	5.80
<b>Süssmost, Apfelschorle</b>	-	5.80	5.80
Jus de pomme natuel, jus de pomme dilué	-	5.80	5.80
<b>PET 1 l</b>			
<b>Henniez blau, grün</b>	-	-	-
Henniez bleue, verte	-	-	-
<b>PET 1,25 l</b>			
Coca-Cola	-	7.80	11.00

## FRUCHTSÄFTE JUS DE FRUITS

<b>Michel, 2 dl</b>			
Ananas, Birne, Orange, Pfirsich	-	-	5.50
<b>Aprikose, Tomate</b>	-	-	-
Jus Michel : Ananas, poire, orange, pêche, abricot, tomate	-	-	-
<b>Sirup für Kinder</b>			<b>gratis</b>
Sirup pour enfants			<b>gratuit</b>

\* Kostenlos für Wöchnerinnen Hirslanden Privé  
Gratuit pour les patientes Hirslanden Privé qui viennent d'accoucher





## OFFENWEIN VINS OUVERTS

	1 dl	5 dl
<b>Weissweine · Vins blancs</b>		
Chardonnay, Genève, Laudat, AOC	5.30	26.00
Chasselas, Johanniterkeller, Twann	5.50	29.00
<b>Roséwein · Vin rosé</b>		
Œil de Perdrix, Johanniterkeller, Twann	5.50	31.00
<b>Rotweine · Vins rouges</b>		
Montepulciano d'Abruzzo, DOC	5.30	26.00
Pinot noir Johanniterkeller, Twann	5.50	31.00

## CHAMPAGNER, PROSECCO CHAMPAGNE, PROSECCO

<b>Italien · Italie</b>		
Prosecco, DOC, extra dry	2 dl	17.00
Prosecco, DOC Millesimato brut	7,5 dl	41.00
<b>Frankreich · France</b>		
Pol Roger, Champagne brut	3,75 dl	41.00

## BIER BIÈRES

	P	HP	ALLG.
Egger Maximus, 33 cl	5.90	5.90	5.90
Clausthaler, alkoholfrei	5.90	5.90	5.90
Clausthaler, sans alcool, 33 cl			





## BESUCHER VISITEURS

### Frühstück · Petit déjeuner

**2 warme Getränke, 2 Brötli, 1 dl Jus, 2 Butter, 2 Konfi** 16.00  
2 boissons chaudes, 2 petits pains, 1dl de jus, 2 beurres, 2 confitures

### Mittagmenüs · Menus de midi 11 bis 13.30 Uhr · de 11h à 13h 30

**Menü mit Dessert** 22.50  
Menu avec dessert

**Vegetarisches Menü mit Dessert** 20.50   
Menu végétarien avec dessert

**Tagessuppe** 7.50  
Potage du jour

**Tagessdessert** 4.00  
Dessert du jour

### Abendmenüs · Menus du soir 18 bis 19 Uhr · de 18h à 19h

**Menü mit Dessert** 20.50  
Menu avec dessert

**Vegetarisches Menü mit Dessert** 20.50   
Menu végétarien avec dessert

**Hit am Abend mit Dessert** 20.50  
Hit du soir avec dessert

### Kindermenüs · Menus pour enfants

**Alle Menüs sind in kleineren Portionen für Kinder erhältlich:**  
Tous les menus sont disponibles en portions pour enfants :

**mit Fleisch · avec viande** 10.00  
**ohne Fleisch · sans viande** 8.50 





**Öffnungszeiten Restaurant des Tilleuls**

**Montag bis Freitag, 8 bis 17 Uhr**

**Samstag, Sonntag und Feiertage, 8.30 bis 17 Uhr**

Heures d'ouverture du Restaurant des Tilleuls

Lundi - vendredi, de 8h00 à 17h00

Samedi, dimanche et jours fériés, de 8h30 à 17h00

**Preise in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer**

Prix en francs suisses, TVA comprise



