

# SPEISEN GETRÄNKE





# PASSION FÜR GUTEN GESCHMACK

## GESCHÄTZTE GÄSTE

Herzlich willkommen in der Hirslanden Klinik Permanence. Das Personal des Room Service berät Sie und Ihren Besuch gerne bei der Menüwahl.

Wir kaufen täglich frische Zutaten, um unserem Qualitätsanspruch gerecht zu werden. Mit neuen Produkten und faszinierenden Kombinationen kreieren wir kulinarische Gaumenfreuden. Der unverwechselbare Geschmack der vier Jahreszeiten inspiriert uns bei der Zubereitung der Speisen. In vielen Bereichen dürfen wir auf die hervorragenden Produkte und Spezialitäten von Lieferanten aus unserer Region zählen. Sämtliche Gerichte werden für Sie frisch zubereitet und direkt serviert.

Wir wünschen Ihnen von Herzen «e Guete».

Das Küchenteam Hirslanden Klinik Permanence







# ZUSATZ- INFORMATIONEN

Zusätzlich zu unseren täglich wechselnden Menüvorschlägen haben wir für Sie eine Auswahl kulinarischer Spezialitäten zusammengestellt. Falls Sie einmal Lust auf etwas anderes haben oder Ihr Besuch in der Klinik essen möchte, wählen Sie die Gerichte aus unserer Speisekarte oder unseren Saisonspecials.

Das À-la-Carte-Angebot steht Patienten aller Versicherungsklassen zur Verfügung.

## **Hirslanden Privé-Patienten**

Für privatversicherte Patienten ist die À-la-Carte-Auswahl kostenlos.

## **Halbprivatversicherte Patienten**

Halbprivatversicherten Patienten gewähren wir eine Reduktion von 50% auf die À-la-Carte-Preise.

## **Allgemeinversicherte Patienten und Gäste**

Allgemeinversicherte Patienten und Gäste bezahlen die in der Karte ersichtlichen Preise.

Das Tagesmenü und das Frühstück (je nach Versicherungsklasse Standard, Medium, Deluxe) sind im Zimmerpreis inbegriffen.

## **Essenszeit**

Die Mahlzeiten servieren wir Ihnen zu folgenden Tageszeiten:

Frühstück ab 7.30 bis 8 Uhr

Mittagessen ab 11.30 bis 12 Uhr

Abendessen ab 17.30 bis 18 Uhr

## **Ansprechpersonen**

Das Personal des Room Service nimmt gerne Ihre Bestellungen entgegen und berät Sie bei der Menüwahl. Sie erreichen den Room Service von Montag-Freitag von 7 bis 19 Uhr und Samstag/Sonntag von 8 bis 13 Uhr und von 15.30 bis 18.30 Uhr unter der Nummer T 551.

## **Ernährungsberatung**

Auf Verordnung des Arztes oder falls Sie eine Diät wünschen beziehungsweise einhalten müssen, unterstützen unsere Ernährungsberaterinnen Sie gerne. Auch ambulante Patienten können diese Dienstleistung beanspruchen. (Abrechnung gemäss Krankenkassen-Tarif).

Ernährungsberatung T 031 990 44 13

## **Weinkarte**

In Ergänzung zum kulinarischen Angebot empfehlen wir Ihnen unsere Weinkarte. Bitte klären Sie mit Ihrem Arzt ab, ob Sie alkoholische Getränke konsumieren dürfen.

## **Nachtangebot**

Ab 19 bis 7 Uhr können Sie die Gerichte aus der Nachtkarte bestellen (Seite 17).





# FRÜHSTÜCK

**Frühstück Standard** 12.00  
Backwaren, Heissgetränk, Konfitüre oder Honig,  
Butter/Margarine, Joghurt, Orangensaft im Glas,  
Portion Käse

**Frühstück Medium** 16.00  
Backwaren, Heissgetränk, Konfitüre oder Honig,  
Butter/Margarine, Joghurt, Fruchtsaft, Portion Käse,  
Birchermüesli

**Frühstück Deluxe** 25.00  
Backwaren, Heissgetränk, Premium-Konfitüre oder Honig,  
Butter/Margarine, Joghurt, frisch gepresster Fruchtsaft,  
Eierspeise, Birchermüesli, Lachs-, Fleisch- oder Käseteller

**Wählen Sie aus folgenden Getränken**  
Café crème, Milchkaffee, koffeinfreier Kaffee,  
verschiedene Teesorten, Ovomaltine, Schokolade

**Wählen Sie aus folgenden Backwaren**  
Ruchbrot, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen, Butter-,  
Laugen- oder Vollkornkipfeli, Weggli, Mütschli, Zwieback,  
Knäckeibrot, frischer Zopf (nur sonntags)

**Zusätzliches Frühstücksangebot**

Rauchlachsteller (FAO-Gebiet Nr. 27)	8.50
Fleischteller	6.00
Käseteller	6.00
Gekochtes Ei	3.00
Rührei	7.00
Spiegelei	4.00
Portion gebratener Speck	1.50
Birchermüesli klein/gross	5.00 / 7.00
Portion Saisonfrüchte	3.50
Frisch gepresster Fruchtsaft	6.00
Variation geschnittener Früchte	4.00







# VORSPEISEN

Rassiges Rindstatar mit nativem Olivenöl, Toast und Butter	17.50
Auch als Hauptgang erhältlich	25.50
Geräucherter Schottischer Wildlachs (FAO-Gebiet Nr. 27) mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	17.50
Auch als Hauptgang erhältlich	25.50
<b>Suppen</b>	
Tomatenschaumsuppe mit Rahmhaube und Basilikumpesto	9.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und knuspriger Blätterteig-Parmesanstange	9.50
<b>Salate</b>	
Caesar Salad mit gebratenen Pouletstreifen, Speck, Brotcroûtons und Parmesan	16.50
Gemischter Salat	9.50
Grüner Blattsalat	8.50







# HAUPTSPEISEN

## Fisch

Gebratene Eglifilets serviert mit Mandelbutter und Salzkartoffeln 30.50

Kross gebratene Zanderfilets (FAO Gebiet Nr. 05) auf Sesam-Wokgemüse mit roter Thaicurrysauce und Fried-Rice 33.50

Jakobsmuscheln (FAO Gebiet Nr. 21) im Speckmantel mit Pommery Senfsauce Camarguereis Mediterranes Grillgemüse 33.50

## Fleisch

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce auf knuspriger Butterrösti 21.50

Swiss-Prime Schweinefilet im Speckmantel auf Steinpilzsauce mit Nudeln und einer Variation von Marktgemüsen 31.50

Zarte Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Sauerrahm und Basmatireis 33.50

Goldbraun gebratenes Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Berner Alpkäse, begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüsen 32.50

Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Tomaten und Büffelmozzarella auf Safranrisotto und Gemüseperlen 30.50

## Vegetarisch

Sämiger Carnaroli-Gemüse-Risotto mit gratinierten Artischockenböden 21.50

Knusprige Rösti-Pizza, überbacken mit Schangnauer Büffelmozzarella 19.50

Spaghetti Mediterran mit Olivenöl, Basilikum, Oliven, Zwiebeln und getrockneten Tomaten 19.50





# DESSERTS

## **Süßes**

Trilogie von Schokolade mit Mousse, Glacé und Kuchen 10.50

Ananassorbet auf Ananassalat 10.50

Hausgemachtes Parfait-Glacé Grand-Marnier mit  
Hausgebäck und Vanillerahm 10.50

## **Käse**

Variation von Käse aus der Region,  
serviert mit hausgemachtem Fruchtbrot 10.50





# GETRÄNKE

## **Kalte Getränke**

Henniez grün/blau in Literflaschen erhalten Patienten aller Versicherungsklassen kostenlos.

Sämtliche alkoholfreien Liter-Getränke (auch Süssgetränke) sind für Hirslanden-Privé- und halbprivatversicherte Patienten kostenlos.

## **Warme Getränke**

Kaffee	4.00
Espresso	4.00

Kaffee/Espresso servieren wir Ihnen zu den Hauptmahlzeiten kostenlos.

Hirslanden Privé- und halbprivatversicherte Patienten sowie deren Besucher erhalten diese jederzeit kostenlos.\*

**Unser erweitertes, kostenpflichtiges Getränke- und Snackangebot finden Sie in der Cafeteria- und Weinkarte, die in der Patientenmappe integriert sind. Die in den Karten aufgeführten Getränke und Snacks servieren wir Ihnen gerne während den Öffnungszeiten der Cafeteria.**

## **Weine**

Bitte klären Sie mit Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen.

Wählen Sie die Speisen und Getränke aus der Wein- oder Cafeteria-Karte aus und bestellen Sie diese über die Nummer T 551.

## **Öffnungszeiten Cafeteria**

Montag bis Freitag von 7.30 bis 20.30 Uhr

Samstag und Sonntag von 10 bis 19 Uhr

\*gilt nicht für Cafeteriabezüge





# NACHTKARTE

Von 19 bis 7 Uhr haben Sie die Möglichkeit, unser Nachtangebot zu bestellen. Bitte klären Sie mit Ihrem Arzt respektive Ihrer Pflegefachperson ab, ob es Ihnen erlaubt ist, eine Nacht Mahlzeit zu sich zu nehmen. Gerne nimmt Ihre zuständige Pflegefachperson die Bestellung entgegen.

## **Kalte Gerichte**

Gourmet-Teller mit Trockenfleisch, Buure-Weichkäse und Sbrinz 18.00

Birchermüesli 7.00

## **Warme Gerichte**

Kraftbrühe 5.50

Penne all'arrabiata 13.00

Penne Napoli 13.00

## **Kleinigkeit**

Joghurt 1.50

Hartkäse 0.80

Zwieback, Ruchbrot 1.00

Butter, Konfitüre 0.50



# DEKLARATION

## Fleisch

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Fisch- und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

FRA: Frankreich

AU: Australien

NZ: Neuseeland

D: Deutschland

US: Vereinigte Staaten von Amerika

A: Österreich

Fleisch ausländischer Herkunft:

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

## Fisch/Krustentiere

Salzwasser:

Arktischer Ozean

Nordwestatlantik

Nordostatlantik

Ostsee

Mittlerer Westatlantik

Mittlerer Ostatlantik

Mittelmeer

Schwarzes Meer

Südwestatlantik

Südostatlantik

Antarktischer Atlantik

Westlicher Indischer Ozean

Östlicher Indischer Ozean

Antarktischer Indischer Ozean

Nordwestpazifik

Nordostpazifik

Westlicher Pazifischer Ozean

Östlicher Pazifischer Ozean

Südwestpazifik

Südostpazifik

Antarktischer Pazifik

VIE:

FAO-Gebiet Nr. 18

FAO-Gebiet Nr. 21

FAO-Gebiet Nr. 27

FAO-Gebiet Nr. 27 III d

FAO-Gebiet Nr. 31

FAO-Gebiet Nr. 34

FAO-Gebiet Nr. 37

FAO-Gebiet Nr. 37

FAO-Gebiet Nr. 41

FAO-Gebiet Nr. 47

FAO-Gebiet Nr. 48

FAO-Gebiet Nr. 51

FAO-Gebiet Nr. 57

FAO-Gebiet Nr. 58

FAO-Gebiet Nr. 61

FAO-Gebiet Nr. 67

FAO-Gebiet Nr. 71

FAO-Gebiet Nr. 77

FAO-Gebiet Nr. 81

FAO-Gebiet Nr. 87

FAO-Gebiet Nr. 88

Vietnam

Süsswasser:

Afrika

Nordamerika

Südamerika

Asien

Europa

Ozeanien

Ex-UdSSR

Antarktis

FAO-Gebiet Nr. 01

FAO-Gebiet Nr. 02

FAO-Gebiet Nr. 03

FAO-Gebiet Nr. 04

FAO-Gebiet Nr. 05

FAO-Gebiet Nr. 06

FAO-Gebiet Nr. 07

FAO-Gebiet Nr. 08

**Allergene**

Glutenhaltige Getreide  
Krebstiere  
Eier  
Erdnüsse  
Sojabohnen  
Milch  
Hartschalenobst und Nüsse  
Sellerie

Senf  
Sesamsamen  
Schwefeldioxid und Sulphite  
Lupinen  
Weichtiere  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Fisch  
und daraus gewonnene Erzeugnisse











**Allergènes**

Céréales contenant du gluten  
Crustacés  
Œufs  
Arachides  
Graines de soja  
Lait  
Fruits à coque et noix  
Céleri

Moutarde  
Graines de sésame  
Dioxyde de soufre et sulfites  
Lupins  
Mollusques  
et leurs produits  
Poisson  
et leurs produits

# DÉCLARATION

## V viande

Sauf mention contraire, nos viandes et produits de viande proviennent de Suisse.

FRA: France  
 AU: Australie  
 NZ: Nouvelle-Zélande  
 D: Allemagne  
 US: États-Unis d'Amérique  
 A: Autriche

Viande d'origine étrangère:

Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance  
 hormonaux.

Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance  
 non hormonaux, tels que les antibiotiques.

## Poisson / crustacés

Eau de mer:

Mer Arctique

Atlantique, nord-ouest

Atlantique, nord-est

Mer Baltique

Atlantique, centre-ouest

Atlantique, centre-est

Méditerranée

Mer Noire

Atlantique, sud-ouest

Atlantique, sud-est

Atlantique, Antarctique

Océan Indien, ouest

Océan Indien, est

Océan Indien, Antarctique

Pacifique, nord-ouest

Pacifique, nord-est

Pacifique, centre-ouest

Pacifique, centre-est

Pacifique, sud-ouest

Pacifique, sud-est

Pacifique, Antarctique

VIÉ:

Vietnam

Zone de pêche FAO n° 88

Zone de pêche FAO n° 87

Zone de pêche FAO n° 81

Zone de pêche FAO n° 77

Zone de pêche FAO n° 71

Zone de pêche FAO n° 67

Zone de pêche FAO n° 61

Zone de pêche FAO n° 58

Zone de pêche FAO n° 57

Zone de pêche FAO n° 51

Zone de pêche FAO n° 48

Zone de pêche FAO n° 47

Zone de pêche FAO n° 41

Zone de pêche FAO n° 37

Zone de pêche FAO n° 37

Zone de pêche FAO n° 34

Zone de pêche FAO n° 31

Zone de pêche FAO n° 27 III d

Zone de pêche FAO n° 27

Zone de pêche FAO n° 21

Zone de pêche FAO n° 18

Eaux douces:

Afrique

Amérique du Nord

Amérique du Sud

Asie

Europe

Océanie

EX-URSS

Antarctique

Zone de pêche FAO n° 08

Zone de pêche FAO n° 07

Zone de pêche FAO n° 06

Zone de pêche FAO n° 05

Zone de pêche FAO n° 04

Zone de pêche FAO n° 03

Zone de pêche FAO n° 02

Zone de pêche FAO n° 01



# CARTE DE NUIT

De 19h à 7h, vous avez la possibilité de commander notre offre de nuit. Veuillez vérifier avec votre médecin ou votre personnel soignant si vous avez le droit de prendre un repas la nuit. Le personnel soignant responsable prendra volontiers votre commande.

## Plats froids

Assiette gourmet avec viande séchée, fromage à pâte molle Buure et Sbrinz 18.00

Bircher muesli 7.00

## Plats chauds

Consommé 5.50

Penne all'arrabiata 13.00

Penne Napoli 13.00

## En-cas

Yaourt 1.50

Fromage à pâte dure 0.80

Biscotte, pain bis 1.00

Beurre, confiture 0.50





# BOISSONS

## Boissons froides

Les patients de toutes les classes d'assurance bénéficient gratuitement d'eau Hénniez verte / bleue, en bouteilles d'un litre. Toutes les boissons sans alcool (y compris les boissons sucrées) sont gratuites pour les patients Hirslanden Privé et les patients des divisions privées et semi-privées.

## Boissons chaudes

Café 4.00  
Espresso 4.00

Les cafés et espressos sont servis gratuitement lors des repas – les patients Hirslanden Privé, les patients avec une assurance semi-privée ainsi que leurs visiteurs peuvent à tout moment bénéficier gratuitement de cette offre.\*

**Vous pouvez également consulter nos offres complémentaires de boissons et de snacks payants dans la carte de la cafétéria et la carte des vins intégrées dans le dossier patient. Les boissons et snacks mentionnés dans la carte sont disponibles aux heures d'ouverture de la cafétéria.**

## Vins

Veuillez vérifier avec votre médecin si vous pouvez consommer de l'alcool.

Sélectionnez les plats et les boissons de votre choix sur la carte des vins ou de la cafétéria, et commandez-les sous la référence 551.

## Heures d'ouverture de la cafétéria

Du lundi au vendredi 7h30 à 20h30

Samеди et dimanche de 10 à 19h

\* non applicable aux consommations cafétéria





# DESSERTS

<b>Douceurs</b>	
10.50	Trilogie de chocolats avec mousse, crème glacée et gâteau
10.50	Sorbet à l'ananas sur salade d'ananas
10.50	Parfait glacé au Grand-Marnier fait maison avec biscuit maison et crème vanille
10.50	<b>Fromage</b> Variation de fromages de la région accompagnée de pain aux fruits fait maison





# PLATS PRINCIPAUX

30.50	Filets de perche poêlés, servis avec pommes de terre et beurre d'amande
33.50	Filets de sandre poêlés croustillants (zone de pêche FAO n° 27), sur lit de légumes wok au sésame, avec sauce au curry thaïlandais et riz frit
33.50	Noix de Saint-Jacques (zone de pêche FAO n° 21) habillées de lard avec sauce à la moutarde Pommery, riz camarguais et légumes grillés méditerranéens
21.50	Saucisse de porc grillée, sauce aux oignons sur rôsti croustillant au beurre
31.50	Filet de porc Swiss-Prime habillé de lard, sauce aux cèpes, servi avec des pâtes et une variation de légumes du marché
33.50	Tendres lanières de filet de bœuf Stroganoff à la crème acidulée et riz basmati
32.50	Cordon bleu de veau poêlé doré garni de fromage des Alpes bernoises et accompagné de pommes de terre sautées et de légumes du marché
30.50	Blancs de poulet suisse farcis à la tomate et à la mozzarella de bufflonne, sur un lit de risotto au safran et de perles de légumes
<b>Végétarien</b>	
21.50	Risotto crémeux aux légumes Carnaroli accompagné de fonds d'artichauts gratinés
19.50	Pizza rôsti croustillante, gratinée avec de la mozzarella de bufflonne Schangnauer
19.50	Spaghettis à la méditerranéenne, huile d'olive, basilic, olives, oignons et tomates séchées
<b>Poisson</b>	







# HORS D'ŒUVRE

17.50	Tartare de bœuf à l'huile d'olive vierge, toast et beurre
25.50	Egalement disponible en plat principal
17.50	Saumon sauvage fumé d'Écosse (zone de pêche FAO n° 27), toast et beurre
25.50	Egalement disponible en plat principal
25.50	Egalement disponible en plat principal
9.50	Crème de tomate avec noix de crème fraîche et pesto au basilic
9.50	Consommé de julienne de légumes et bâtonnet de pâte feuilletée
	croustillant au parmesan
<b>Salades</b>	
16.50	Salade César avec lanières de poulet grillé, lardons, croûtons de pain et parmesan
9.50	Salade mixte
8.50	Salade verte







# PETIT-DÉJEUNER

12.00	<b>Petit-déjeuner Standard</b> Pâtisseries, boisson chaude, confiture ou miel, beurre / margarine, yaourt, verre de jus d'orange, portion de fromage
16.00	<b>Petit-déjeuner Medium</b> Pâtisseries, boisson chaude, confiture ou miel, beurre / margarine, yaourt, jus de fruits, portion de fromage, birchermüesli
25.00	<b>Petit-déjeuner Deluxe</b> Pâtisseries, boisson chaude, confiture premium ou miel, beurre / margarine, yaourt, jus de fruits frais pressés, plat aux œufs, birchermüesli, assiette de saumon, de charcuterie ou de fromage
	<b>Faites votre choix parmi les boissons suivantes</b> Café crème, café au lait, café décaféiné, différentes sortes de thé, Ovomaltine, chocolat
	<b>Faites votre choix parmi les petits pains suivants</b> Pain bis, pain complet, petits pains complets, croissants au beurre, à la saumure ou complets, petits pains au lait, Mütschli, biscottes, cracottes, tresse (seulement le dimanche)
8.50	<b>Assiette de saumon fumé (zone de pêche FAO n° 05)</b>
6.00	Assiette de viande
6.00	Assiette de fromage
3.00	Œuf à la coque
7.00	Œuf brouillé
4.00	Œuf miroir
1.50	Portion de lard poêlé
5.00 / 7.00	Birchermüesli petit / grand
3.50	Portion de fruits de saison
6.00	Jus de fruits frais pressés
4.00	Variation de fruits en morceaux





# INFORMATIONS- COMPLÉMENTAIRES

Outre nos propositions de menus qui changent tous les jours, nous avons réuni pour vous une sélection de spécialités culinaires. Si vous avez un jour envie de quelque chose d'autre, ou si vos visiteurs souhaitent manger à la clinique, faites votre choix dans notre carte ou parmi nos spécialités saisonnières.

## Patients Hirslanden Privé

Pour les patients avec une assurance privée, le choix à la carte est gratuit.

## Patients avec une assurance semi-privée

Les patients avec une assurance semi-privée bénéficient d'une réduction de 50 % sur les prix à la carte.

## Patients assurés en division commune et visiteurs

Les patients assurés en division commune et les visiteurs paient les prix indiqués sur la carte.

Le menu du jour et le petit-déjeuner (en fonction de la classe d'assurance Standard, Medium ou Deluxe) sont compris dans le prix de la chambre.

## Heures des repas

Les repas sont servis aux heures suivantes:

Petit-déjeuner entre 7h30 à 8h

Déjeuner entre 11h30 à 12h

Dîner entre 17h30 à 18h

## Interlocuteurs

Le personnel du Room Service prend note de vos commandes et vous conseille dans votre choix de menu. Le Room Service est joignable par téléphone du lundi au vendredi de 7h00 à 19h00 et le samedi/dimanche de 8h à 13h et de 15h30 à 18h30 au numéro 551.

## Conseils en nutrition

Sur prescription du médecin ou si vous souhaitez ou devez respecter un régime, nos conseillers nutritionnistes se feront un plaisir de vous aider. Les patients ambulatoires peuvent également bénéficier de ces prestations. (Facturation conforme au tarif des caisses d'assurance maladie). wConseil en nutrition T 031 990 44 13

## Carte des vins

Nous vous recommandons notre carte des vins en complément de notre offre culinaire. Veuillez vérifier auprès de votre médecin si vous pouvez consommer de l'alcool.

## Offre de nuit

À partir de 19h et jusqu'à 7h, nos plats peuvent être commandés sur la carte de nuit (page 17).





# LA PASSION DU BON GOUT

## CHERS CLIENTS,

Bienvenue à la Hirslanden Klinik Permanence. Le personnel du service de chambre vous conseille avec plaisir pour sélectionner votre menu et celui de vos visiteurs.

Nous achetons chaque jour des ingrédients frais afin de satisfaire à nos exigences de qualité. Avec de nouveaux produits et des combinaisons fascinantes, nous créons de véritables délices culinaires. Le goût incomparable des quatre saisons nous inspire pour la préparation des repas. Dans de nombreux domaines, nous avons la chance de pouvoir compter sur des produits et des spécialités de fournisseurs de notre région. Tous les plats sont fraîchement préparés et servis directement.

Nous vous souhaitons de tout cœur ... « Bon appétit! »

L'équipe de la cuisine de la Hirslanden Klinik Permanence







# PLATS BOISSONS