

**SPEISEN
MEAL
MENU
PRANZO**

Liebe Patientin, lieber Patient, liebe Gäste

In der vorliegenden A la carte-Karte finden Sie auserlesene Gerichte. Es ist uns wichtig, dass nebst einer erstklassigen ärztlichen und pflegerischen Betreuung auch die Kulinarik dazu beiträgt, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Wir kaufen und verarbeiten wo möglich immer hervorragende Produkte und Spezialitäten von Lieferanten aus unserer Region. Zum Beispiel erhalten wir Brot und Backwaren aus der Bäckerei Kettenbrücke in Aarau oder sämtliche Molkereiprodukte von Gastro Käse in Ballwil. Unser Ziel ist es, nachhaltiger zu sein und auch lokale Produzenten zu unterstützen. Wir kochen immer mit Rücksicht auf sämtliche Allergien und Intoleranzen und wo möglich verwenden wir saisonale Produkte.

Mit einer Privat- bzw. Halbprivatversicherung erhalten Sie eine ganze Reihe von Hotellerie-Zusatzleistungen. Als Ergänzung zu unserer Tagesmenuauswahl finden Sie auf den folgenden Seiten ein erweitertes Angebot mit Kreationen, welche wir frisch für Sie zubereiten. Profitieren Sie von diesem Angebot oder laden Sie Ihre Besucher zu einem Lunch oder Abendessen bei sich ein, begleitet von einem Glas des passenden Weines aus unserem Keller.

Im Namen des Küchenteams wünschen wir Ihnen «En Guetel!»



Roland Bundi, Küchenchef



Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive aktuellem Mehrwertsteuersatz.



DEKLARATION

Herkunft Fleisch

Unser Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Poulet beziehen wir ausnahmslos aus der Schweiz.

Herkunft Fisch

Welsfilet: Schweiz/Niederlande

Geräucherte Forelle: Dänemark

In unseren Gerichten können folgende deklarationspflichtigen Allergene enthalten sein:

- Glutenthaltige 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 Service- oder Pflegepersonal.



RUND UMS ESSEN

Frühstück	7.30 bis 8.30 Uhr
Mittagessen	11.30 bis 12.45 Uhr
Abendessen	17.30 bis 18.45 Uhr

Das Standardfrühstück Café complet und eines der in Fettschrift geschriebenen Tagesmenüs (siehe Wochenmenükarte) sind im Zimmerpreis inbegriffen.

Hirslanden Privé-Patientinnen und -Patienten haben als Alternative zum Tagesmenu die Möglichkeit, für sich kostenlos aus unserem À la Carte-Angebot zu wählen. Halbprivat Versicherte profitieren von einer Vergünstigung von 25%.

Bestellungen ausserhalb der regulären Essenszeiten sowie Mahlzeiten für Besucherinnen und Besucher werden normal zu den angegebenen Preisen verrechnet (Mittagsmenü 30 CHF, Abendmenü 25 CHF).

Von 9.00 bis 19.00 Uhr nehmen **unsere Hotellerie-Mitarbeitenden unter Telefon 062 836 70 05** gerne Ihre Bestellung entgegen. Von 19.00 bis 6.00 Uhr haben Sie die Möglichkeit, kleine Snacks von unserem Nachtspeisenangebot zu bestellen (siehe Seite 19).

Die aufgeführten Gerichte bereiten wir mit einer Reduktion von 2 Franken auch als kleinere Portion zu.

ERNÄHRUNGSTHERAPIE

Unsere **Ernährungstherapeutinnen** stehen Ihnen bei allen Ernährungsfragen gerne zur Verfügung (**Telefon 062 836 75 15**). Für eine Anmeldung ist eine entsprechende Indikation notwendig, wenden Sie sich bitte an Ihre Pflegefachperson.

KOSCHERE KOST

Koschere Speisen werden vom Restaurant Kohmel in Zürich geliefert und bei uns aufbereitet. Selektierte Hauptmahlzeiten sind im Zimmerpreis unserer Patienten inbegriffen. Eine grössere Auswahl steht Ihnen aufgrund der Bestellfrist von drei Werktagen nur bei längeren Aufenthalten zur Verfügung. Im Voraus bestellte und nicht konsumierte Produkte stellen wir in Rechnung.



ÜBERSICHT NACH VERSICHERUNGS- STATUS

ESSEN UND TRINKEN	HIRSLANDEN PRIVÉ	HALBPRIVAT	ALLGEMEIN
Café complet	☑	☑	☑
Café complet medium	☑	☑	Kostenpflichtig
Frühstück à la carte	☑	25 % Reduktion	Kostenpflichtig
A la carte-Mahlzeiten	☑	25 % Reduktion	Kostenpflichtig
Diätküche (nach Verordnung)	☑	☑	☑
Nachtkarte	Kosten- pflichtig	Kosten- pflichtig	Kostenpflichtig
Ausserhalb der regulären Essenszeiten	Kosten- pflichtig	Kosten- pflichtig	Kosten- pflichtig



FRÜHSTÜCK

Café complet (A,G)	13.00
1 Brötchen, 1 Hausbrot, 2 Butter, 2 Konfitüren, Käse, 1 Streichkäse	

Café complet medium (A,G,H)	18.00
1 Brötchen, 1 Hausbrot, 2 Butter, 2 Konfitüren, Käse, 1 Streichkäse, 1 Orangensaft, 1 Fruchtjoghurt, 1 Mini-Birchermüesli,	

Brotauswahl
Hausbrot (A,G), Vollkornbrot (A), Grahambrotchen (A), weisses Brötchen (A,G), Vollkornbrötchen (A,G), Weggli (A,C,G), Knäckebrot (A) und Zwieback (A,G)

Aufstriche
Unsere Hirslanden Privé-Patienten geniessen feine Konfitüre aus der Region, liebevoll serviert in Mini-Gläschen.

Konfitüre: Erdbeer, schwarze Kirschen, Himbeer, Aprikose, Zwetschge, Bitterorange, Heidelbeer
Gelée: Quitte, Johannisbeer
Energiereduzierte Konfitüre: Aprikose, Erdbeer,
Brotaufstriche: Honig, Nutella (F,G), Butter (G), Becel-Margarine, Kiri-Streichkäse natur (F,G) oder mit Kräutern (F,G)

Frühstück à la carte		
Norwegischer Rauchlachs (D)	25 g	13.00
Rührei nature aus 2 Eiern (C,G)		4.50
Rührei aus 2 Eiern mit Speck oder Schinken (C,G)		6.00
Drei-Minuten-Ei vom Freilandhuhn (C)		2.50
Kleiner Käseteller aus der Region (kleine Auswahl, G)		9.00
Aufschnitt-, Schinken- oder gemischtes Plättli		5.50
Orangensaft		5.60
Früchte:	pro Stück	1.50
Apfel, Birne, Banane, Kiwi, Saisonfrüchte		
Joghurt (F,G): Himbeer, Erdbeer, Aprikose		1.50
LC1-Joghurt (F,G): Nature, Erdbeer		1.50
Diätjoghurt (F,G): Kirsche, Mokka		1.50
Birchermüesli (A,G,H)	klein	7.50
	gross	9.50
Butter-, Laugen- oder Vollkorngipfeli (A,G)		1.50



VORSPEISEN

Gebackener paniierter Ziegenkäse mit Preiselbeeren auf Salatbett, mit Balsamico-Honig dressing und Baumnüssen (A,C,G,H,O)	13.50
--	-------

Geräuchertes Forellenmousse mit Apfel-Randen-Salat (D,O)	14.90
---	-------

Salate

Grüner Salat	8.50
Kleiner grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	9.50
Kleiner gemischter Salat	7.50

Dressing: Französisch, italienisch, Balsamico-Dressing oder
Essig und Öl (A,C,D,G,L,M,O)

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Rosmarin-Foccacia (A,C,G,L)	9.50
Tagessuppe	9.50



HAUPTSPEISEN

Vegetarisch

Gemüsecurry mit Kräuterreis-Türmchen (A,B,D,E,F,G)	21.50
--	-------

Fisch

Gebratenes Welsfilet auf Schnittlauchsauce mit Salzkartoffeln und Saisongemüse (A,D,G)	32.00
---	-------

Fleisch

Kalbsschnitzel «al Limone» auf Weissweinrisotto mit Saisongemüse (A,G,L)	36.50
---	-------

Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Nudeln und Saisongemüse (A,F,G,L,M,O)	47.50
---	-------



DESSERTS

Süsse Verführungen

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und Fruchtgarnitur (A,C,E,F,G) 12.50

Tarte Tatin (französischer Apfelkuchen) mit Zitronenglace (A,C,G) 11.50

Mövenpick Glace

Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella, Erdbeer (C,F,G,H)

Sorbets: Passionsfrucht-Mango, Zitrone-Limette, Aprikose, Himbeer-Erdbeer (F) pro Kugel 3.50

Verschiedene Coupes (auf Anfrage)

Rahm (G) 1.50

Verschiedene Frappés (C,F,G)

Vanille, Erdbeer, Banane 8.00



NACHTKARTE

Von 19.00 Uhr bis 6.00 Uhr haben Sie die Möglichkeit, von unserem Nachtangebot Gebrauch zu machen.

Bitte klären Sie mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt respektive Ihrer Pflegefachperson ab, ob es Ihnen erlaubt ist, eine Nacht Mahlzeit zu sich zu nehmen. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung unter der **Telefonnummer 062 836 70 05** entgegen.

Suppen	
Fruchtige Tomatenschaumsuppe (A,C,G,L)	9.50
Snacks	
Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Sandwichangebot.	7.50
Birchermüesli, garniert mit Früchten (A,G,H)	9.50
Hörnli mit Rindsgehacktem und Apfelmus (A,C,L,O)	17.50
Riz Casimir mit Poulet, Mango und Ananas (F,G,O)	18.50
Veganes Kichererbsengulasch (F,L)	16.50
Café complet (A, G)	13.00
1 Brötchen, 1 Stück Hausbrot, 2 Butter, 2 Konfitüren, 1 Stück Käse, 1 Streichkäse	

GETRÄNKE

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Henniez, blau oder grün	50 cl	5.60
Eptinger rot	33 cl	4.60
Eistee	33 cl	4.20
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	4.60
Coca-Cola, normal oder zero	33 cl	4.60
Sprite, Fanta	33 cl	4.60
Rivella, rot oder blau (G)	33 cl	4.60
Gazosa: Heidelbeere, Mandarine, Grapefruit, Bitterorange und Limone	35 cl	5.20
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	33 cl	4.60
Granini-Säfte (Orangen, Fruchtcocktail, Cranberry, Ananas, Williamsbirne, Pfirsich, Tomate)	20 cl	4.80
Red Bull	25 cl	5.20

Getränke in Literflaschen erhalten Sie zu jeder Mahlzeit auf Vorbestellung beim Pflegefachpersonal.
Für unsere Hirslanden Privé-Patienten sind diese alle kostenlos.

Henniez, blau oder grün	1 l	kostenlos
Coca-Cola, normal oder zero	1.5 l	6.00
Apfelsaft	1 l	6.00
Rivella, rot oder blau (G)	1.5 l	6.00
Fanta	1.5 l	6.00
Sprite	1.5 l	6.00
Eistee Zitrone	1.5 l	6.00

Alkoholfreier Aperitif

San Pellegrino Bitter	10 cl	5.20
-----------------------	-------	------

GETRÄNKE

Kaffee und Milchgetränke

Kaffee, Espresso		4.20
Schale (G)		4.50
Cappuccino (G)		5.20
Latte macchiato (G)		5.20
Doppelter Espresso		5.60
Ovomaltine (A,G), Schokolade (F, G)		4.50
kalt oder dampferhitzt		
Milch	30 cl	4.20
kalt oder dampferhitzt (G)		

Premium-Teeauswahl Althaus

Portion	6.40
Tasse	4.50

Wir bieten diverses Althaus-Teesorten zur Auswahl
(mit Zitrone, Kaffeerahm oder kalter Milch erhältlich)

Biere

Feldschlösschen Hopfenperle (A)	33 cl	5.00
Feldschlösschen, alkoholfrei (A)	33 cl	4.80

Wein

Unser ausführliches Angebot mit auserlesenen Tropfen von innovativen, engagierten Produzenten finden Sie in unserer Weinkarte. Ebenfalls bieten wir Ihnen regelmässig wechselnde Qualitätsweine auch glasweise an.

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

