

**SPEISEN
MEAL
MENU
PRANZO**

Liebe Patientin, lieber Patient, liebe Gäste

Mögen Sie den Duft des Südens, etwas Italianità, mitten in Aarau? Feinste Gnocchi mit Dörrtomaten, schwarzen Oliven und etwas Rucola? Oder besteht die Möglichkeit, dass unser hausgemachtes Mousse au Chocolat bei Ihnen Glücksgefühle auslösen könnte? Diese und weitere auserlesene Gerichte finden Sie in der vorliegenden A la carte-Karte. Es ist uns wichtig, dass nebst einer erstklassigen ärztlichen und pflegerischen Betreuung auch die Kulinarik dazu beiträgt, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Mit einer Privat- bzw. Halbprivatversicherung erhalten Sie eine ganze Reihe von Hotellerie-Zusatzleistungen. Als Ergänzung zu unserer Tagesmenüauswahl finden Sie auf den folgenden Seiten ein erweitertes Angebot mit Kreationen, welche wir frisch für Sie zubereiten. Dabei dürfen wir in vielen Bereichen auf die hervorragenden Produkte und Spezialitäten von Lieferanten aus unserer Region zählen. 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!»



Jordan de Rooij, Küchenchef





DEKLARATION

Herkunft Fleisch

Unser Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Poulet beziehen wir ausnahmslos aus der Schweiz

Herkunft Fisch

Eglifilet: Schweiz

Black Tiger Crevetten: Vietnam

Unsere Crevetten stammen aus einem naturnahem Aquakultur-System, sind von Bio Suisse zertifiziert und mit dem Knospe-Siegel ausgezeichnet.

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 unser zuständiges 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, das Café complet medium und eines der in Fettschrift geschriebenen Tagesmenüs (siehe Wochenmenükarte) sind im Zimmerpreis inbegriffen.

Hirslanden Privé-Patientinnen und -Patienten haben als Alternative zum Tagesmenü die Möglichkeit, für sich kostenlos aus unserem A 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 Franken, Abendmenü 25 Franken).

Von 9 bis 19.30 Uhr nehmen **unsere Hotellerie-Mitarbeitenden unter der Telefonnummer 7005** gerne Ihre Bestellung entgegen. Von 19.30 bis 6 Uhr haben Sie die Möglichkeit, kleine Snacks von unserem Nacht-speisenangebot zu bestellen (siehe Seite 21).

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 (Telefonnummer 7515). 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 Patientinnen und 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	<i>Privé</i>	HALBPRIVAT	ALLGEMEIN
Café complet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Café complet medium	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frühstück à la carte	<input checked="" type="checkbox"/>	25% Reduktion	Kostenpflichtig
A la carte-Mahlzeiten	<input checked="" type="checkbox"/>	25% Reduktion	Kostenpflichtig
Essen im Restaurant NOVA	<input checked="" type="checkbox"/>	25% Reduktion	Kostenpflichtig
Diätküche (nach Verordnung)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nachkarte	Kostenpflichtig	Kostenpflichtig	Kostenpflichtig
Ausserhalb der regulären Essenszeiten	Kostenpflichtig	Kostenpflichtig	Kostenpflichtig



GENIESSEN IM RESTAURANT NOVA

Möchten Sie Ihr Mittagessen einmal ausserhalb Ihres Zimmers geniessen, verwöhnen wir Sie gerne in unserem Restaurant NOVA direkt neben der Réception im Haus A. Hier bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches, saisonales Angebot und bereiten für Sie raffinierte Menüs zu. Unsere privat versicherten Patientinnen und Patienten erhalten ihren Lunch während der NOVA-Öffnungszeiten im Restaurant oder auf der Terrasse kostenlos. Halbprivat Versicherte profitieren von einer Gutschrift von 25 Prozent pro Mahlzeit. Patientinnen und Patienten mit einer Grundversicherung bezahlen den angegebenen Menüpreis. Gerne nehmen wir Ihre Tischreservation unter der Telefonnummer 7005 entgegen und freuen uns auf Ihren Besuch!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant NOVA

Montag bis Freitag:	11.30 bis 14 Uhr
Sonntag:	11.30 bis 14 Uhr

Cafeteria

Montag bis Freitag:	8 bis 20 Uhr
Samstag und Sonntag:	9 bis 20 Uhr

Die Gerichte aus unserer Cafeteria-Karte servieren wir Ihnen bis 19.30 Uhr.

Terrasse (während der warmen Jahreszeit)

Montag bis Freitag:	8 bis 20 Uhr
Samstag und Sonntag:	9 bis 20 Uhr



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), Grahambrot (A), Brötchen weiss (A,G), Brötchen dunkel (A,G), Weggli (A,C,G), Knäckebrot (A) und Zwieback (A,G)

Aufstriche

Unsere Hirslanden-Privé-Patientinnen und -Patienten geniessen die feine, hausgemachte Bio-Konfitüre vom Restaurant Eichberg in Seengen.

Konfitüre:

Erdbeer, schwarze Kirsche, Himbeer, Brombeer, Aprikose, Zwetschge, Bitterorange, Heidelbeer

Gelée:

Quitte, Johannisbeer

Energiereduzierte Konfitüre:

Aprikose, Erdbeer

Brotaufstriche:

Honig, Nutella (F,G), Butter (G), Becel-Margarine, Streichkäse (G)

Käse:

Greyerzer (G), Appenzeller (G), Tilsiter (G), Emmentaler (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 Binzenhof (C)		2.50
Kleiner Käseteller aus der Region (kleine Auswahl, G)		9.00
Aufschnitt-, Schinken- oder Salamiteller		5.50
Cornflakes (A)		3.00
Orangensaft Zamba		5.60
Früchte: Apfel, Birne, Banane, Kiwi, Saisonfrüchte	pro Stück	1.50
Joghurt (F,G): Himbeer, Erdbeer, Ananas, Aprikose, Banane, Waldbeer, Schokolade, Nature		1.50
LC1-Joghurt (F,G): Nature, Vanille, Erdbeer		1.50
Diätjoghurt (F,G): Kirsche, Mokka		1.50
Birchermüesli (A,G,H)	klein	7.50
	gross	9.50
Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfeli (A,G)		1.50



VORSPEISEN

Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl mariniert, Kapern, Parmesan und Rucola (C,G)	19.50
Bündnerteller garniert	23.00
Rauchlachsteller (Norwegen) mit Toast und Butter (A,G)	19.50

Salate

Blattsalat mit italienischem oder französischem Dressing (A,C,D,G,L,M)	10.50
Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Dressing (A,C,D,G,L,M)	11.50

Suppen

Tagessuppe	9.50
Bündner Gerstensuppe (A,G,L)	9.50
Fruchtige Tomatenschaumsuppe mit Basilikumpesto (A,C,G,L)	9.50



HAUPTSPEISEN

Fisch

Gebratene Eglifilets «Müllerinart» mit Mandelbutter
und Gemüseauswahl (A,D,G,H,L) 34.00

Gebratene Black Tiger Crevetten
auf asiatischem Glasnudel-Gemüsesalat (A,B,D,F,L,N) 36.50

Fleisch

Alpsteiner Pouletbrust an leichter
Pommery-Senfsauce und Gemüseauswahl (A,C,G,L,M) 27.50

Rindsfilet «Swiss Prim» mit Rosmarinjus
und Gemüseauswahl (A,C,G,L,M) 48.00

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
und Gemüseauswahl (A,C,G,L,M) 34.50

Beilagen

Reis (G), Risotto (G,L), Salzkartoffeln (G),
Nudeln (A,C,G) oder Pommes frites

Vegetarisch

Breitbandnudeln an Basilikumpesto
und Gemüsestreifen (A,C,G,H,L) 19.50

Kartoffelgnocchi mit Dörrtomaten,
schwarzen Oliven und Rucola (A,C,F,G,O) 23.50

Kinderteller

«Nemo» Spaghetti (A,C,G) mit Tomatensauce
oder Bolognese-Sauce (A,C,G,L,O) 13.00

«Heihei» Chicken-Nuggets (A,C,F,G,M) mit Pommes frites
und Salatbouquet (C,D,G,L,M) 14.00

Fitnesssteller mit Kräuterbutter (A,C,D,G,L,M)

mit Kalbsschnitzel 28.50

mit Schweinssteak 25.50

mit Alpsteiner Pouletbrust aus dem Appenzell 23.50



DESSERTS

Süsse Verführungen

Mousse au Chocolat, garniert mit Früchten (C,G,H)	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm (G)	10.50
Hausgemachtes Panna cotta mit Früchtecoulis (G)	10.50
Hausgemachtes Grand Marnier-Parfait garniert mit Früchten (C,G,H)	11.50
Saisontörtchen (A,C,G,H)	4.50

Premium-Glace Giolito

Vanille (C,G)
Schokolade (G)
Mokka (C,G)
Stracciatella (F,G)
Banane (G)

Premium-Sorbets Giolito

Erdbeer		
Mango		
Himbeer		
Zitrone	pro Kugel	3.50

Verschiedene Coupes (auf Anfrage)

Rahm (G)	1.50
----------	------

Verschiedene Frappés (C,F,G,H):

Vanille, Erdbeer, Banane	8.00
--------------------------	------



NACHTKARTE

Von 19.30 Uhr bis 6 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 telefonisch unter der Nummer 7005 entgegen.

Suppen

Fruchtige Tomatenschaumsuppe (A,C,G,L)	9.50
Bündner Gerstensuppe (A,G,L)	9.50

Salate

Blattsalat mit italienischem oder französischem Dressing (A,C,D,G,L,M)	10.50
--	-------

Snacks

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Sandwichangebot.	7.50
---	------

Birchermüesli, garniert (A,G,H)	9.50
---------------------------------	------

Spaghetti (A,C,G), Tomaten- oder Bolognese-Sauce (A,C,G,L,O)	18.50
--	-------

Café complet (A,G,H)	13.00
-----------------------------	-------

1 Brötchen, 1 Stück Hausbrot, 2 Butter, 2 Konfitüren, 1 Stück Käse, 1 Streichkäse

GETRÄNKE

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Henniez, blau oder rot	33 cl	4.60
Ice Tea	30 cl	4.20
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	4.60
Coca-Cola, normal, light oder zero	33 cl	4.60
Sprite, Fanta	33 cl	4.60
Rivella, rot, blau oder grün (A)	33 cl	4.60
Gazosa: Heidelbeere, Mandarine, Grapefruit, Bitterorange und Limone	33 cl	5.20
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	30 cl	4.60
Michel-Säfte (Orangen, Multivitamin, Ananas, Aprikosen, Birnen, Trauben und Tomaten)	20 cl	4.80
Zamba-Saft	20 cl	5.60
Orangensaft, frisch gepresst, ohne Zucker und Konservierungsmittel		
Red Bull	25 cl	5.20

Getränke in Literflaschen erhalten Sie zu jeder Mahlzeit auf Vorbestellung beim Pflegefachpersonal.

Henniez, blau oder grün	1 l	kostenlos
Coca-Cola, normal oder zero	1 l	6.00
Apfelsaft	1 l	6.00
Rivella, rot oder blau	1 l	6.00
Orange	1 l	6.00
Citro	1 l	6.00

Alkoholfreier Aperitif

San Pellegrino Bitter	10 cl	5.20
San Pellegrino Chinotto	20 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), kalt oder dampferhitzt		4.50
Milch, kalt oder dampferhitzt (G)	30 cl	4.20

Premium-Teeauswahl Althaus

Portion	6.40
Tasse	4.50

English Superior, Assam Meleng,
Lung Ching (Grüntee), Jasmine Deluxe, Toffee Rooibush,
Fruit Berry, Eisenkraut, Lindenblüten (mit Zitrone,
Kaffeerahm (G) oder kalter Milch (G) erhältlich)

Biere

Feldschlösschen Premium (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.

