

# SPEISEN GETRÄNKE



# PASSION FÜR GUTEN GESCHMACK

## GESCHÄTZTE GÄSTE

Herzlich willkommen in der Hirslanden Klinik Beau-Site. Das Pflegefachpersonal 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. Als Basis einer leichten und unkomplizierten Küche verwenden wir duftende Kräuter aus dem eigenen Garten. In vielen Bereichen dürfen wir auf die hervorragenden Produkte und Spezialitäten von Lieferanten aus unserer Region zählen.

Ausserdem bereiten wir unsere Speisen nach modernsten Ernährungskriterien zu. Hierzu wenden wir das System Cook & Chill an. Die Speisen werden wie gewohnt zubereitet, jedoch danach innerhalb von 20 Minuten von 90°C auf 5°C abgekühlt. Durch diese Methode erhalten wir die hohe Qualität der Speisen.

Weitere Information zum System Cook & Chill finden Sie unter: [www.hirslanden.ch/beausite](http://www.hirslanden.ch/beausite)

Wir wünschen Ihnen von Herzen «e Guete».

Ihr Küchenchef Hirslanden Klinik Beau-Site  
Jeremiah Omara und sein Team





# 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 07.30 bis 08.00 Uhr

Mittagessen ab 11.30 bis 12.00 Uhr

Abendessen ab 17.30 bis 18.00 Uhr

## **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 031 335 33 76

## **Weinkarte**

In Ergänzung zum kulinarischen Angebot empfehlen wir Ihnen unsere Weinkarte. Ergänzt wird das Angebot durch Offenweine in Flaschenqualität. Bitte klären Sie mit Ihrem Arzt ab, ob Sie alkoholische Getränke konsumieren dürfen.

## **Nachtangebot**

Ab 19.00 Uhr bis 07.00 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 (nach Wunsch)	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 Rindstartar 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 (Zucht, Tropenhaus Frutigen Schweiz) 30.50  
serviert mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

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

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

## Fleisch

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce 21.50  
auf knuspriger Butterrösti

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

Zarte Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Sauerrahm 33.50  
und Basmatireis

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

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

## Vegetarisch

Sämiger Carnaroli-Gemüse-Risotto mit gratinierten 21.50  
Artischockenböden

Knusprige Rösti-Pizza, überbacken mit Schangnauer 19.50  
Büffelmozzarella

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



# 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 Tahiti-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 3047.

## **Öffnungszeiten Cafeteria**

Montag bis Samstag von 08.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag von 09.00 bis 20.00 Uhr

\*gilt nicht für Cafeteriabezüge





# NACHTKARTE

Von 19.00 bis 07.00 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





**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

# DÉCLARATION

## 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

VIE:

Zone de pêche FAO n° 18

Zone de pêche FAO n° 21

Zone de pêche FAO n° 27

Zone de pêche FAO n° 27 III d

Zone de pêche FAO n° 31

Zone de pêche FAO n° 34

Zone de pêche FAO n° 37

Zone de pêche FAO n° 37

Zone de pêche FAO n° 41

Zone de pêche FAO n° 47

Zone de pêche FAO n° 48

Zone de pêche FAO n° 51

Zone de pêche FAO n° 57

Zone de pêche FAO n° 58

Zone de pêche FAO n° 61

Zone de pêche FAO n° 67

Zone de pêche FAO n° 71

Zone de pêche FAO n° 77

Zone de pêche FAO n° 81

Zone de pêche FAO n° 87

Zone de pêche FAO n° 88

Vietnam

Eaux douces:

Afrique

Amérique du Nord

Amérique du Sud

Asie

Europe

Océanie

Ex-URSS

Antarctique

Zone de pêche FAO n° 01

Zone de pêche FAO n° 02

Zone de pêche FAO n° 03

Zone de pêche FAO n° 04

Zone de pêche FAO n° 05

Zone de pêche FAO n° 06

Zone de pêche FAO n° 07

Zone de pêche FAO n° 08

# 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

Birchermüesli 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 Henniez 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 3047.

## Heures d'ouverture de la cafétéria

Du lundi au samedi, de 8h à 20h00

Le dimanche de 9h à 20h00

\* non applicable aux consommations cafétéria



# DESSERTS

## **Douceurs**

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 10.50  
avec biscuit maison et crème vanille de Tahiti

## **Fromage**

Variation de fromages de la région 10.50  
accompagnée de pain aux fruits fait maison



# PLATS PRINCIPAUX

## Poisson

Filets de perche poêlés (élevage, Maison tropicale de Frutigen) 30.50  
servis avec pommes de terre et beurre d'amande

Filets de sandre poêlés croustillants 33.50  
(zone de pêche FAO n° 27),  
sur lit de légumes wok au sésame, avec sauce au curry thaïlandais,  
riz frit et épinards en branche

Noix de Saint-Jacques (zone de pêche FAO n° 21) 33.50  
habillées de lard avec sauce à la moutarde Pommery,  
riz camarguais  
et légumes grillés méditerranéens

## Viande

Saucisse de porc grillée, sauce aux oignons 21.50  
sur rösti croustillant au beurre

Filet de porc Swiss-Prime habillé de lard, sauce aux cèpes, 31.50  
servi avec des pâtes et une variation de légumes du marché

Tendres lanières de filet de bœuf Stroganoff 33.50  
à la crème acidulée  
et riz basmati

Cordon bleu de veau poêlé doré garni 32.50  
de fromage des Alpes bernoises et accompagné  
de pommes de terre  
sautées et de légumes du marché

Blancs de poulet suisse farcis à la tomate et 30.50  
à la mozzarella de bufflonne, sur un lit de risotto au  
safran et de perles de légumes

## Végétarien

Risotto crémeux aux légumes Carnaroli 21.50  
accompagné de fonds d'artichauts gratinés

Pizza rösti croustillante, gratinée 19.50  
avec de la mozzarella de bufflonne Schangnauer

Spaghettis à la méditerranéenne, huile d'olive, basilic, olives, 19.50  
oignons et tomates séchées



# HORS D'ŒUVRE

Tartare de bœuf à l'huile d'olive vierge, toast et beurre	17.50
Également disponible en plat principal	25.50
Saumon sauvage fumé d'Écosse (zone de pêche FAO n° 27), mousse de raifort, toast et beurre	17.50
Également disponible en plat principal	25.50
<b>Soupes</b>	
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	9.50
<b>Salades</b>	
Salade César avec lanières de poulet grillé, lardons, croûtons de pain et parmesan	16.50
Salade mixte	9.50
Salade verte	8.50





# PETIT-DÉJEUNER

## **Petit-déjeuner Standard** 12.00

Pâtisseries, boisson chaude, confiture ou miel, beurre / margarine, yaourt, verre de jus d'orange, portion de fromage

## **Petit-déjeuner Medium** 16.00

Pâtisseries, boisson chaude, confiture ou miel, beurre / margarine, yaourt, jus de fruits, portion de fromage, birchermüesli

## **Petit-déjeuner Deluxe** 25.00

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

### **Faites votre choix parmi les boissons suivantes**

Café crème, café au lait, café décaféiné, différentes sortes de thé, Ovomaltine, chocolat

### **Faites votre choix parmi les petits pains suivants**

Pain bis, pain complet, petits pains complets, croissants au beurre, à la saumure ou complets, petits pains au lait, mütschli, biscottes, cracottes, brioche fraîche (seulement le dimanche)

### **Offre supplémentaire petit-déjeuner**

Assiette de saumon fumé (zone de pêche FAO n° 05)	8.50
Assiette de viande	6.00
Assiette de fromage	6.00
Œuf à la coque (sur demande)	3.00
Œuf brouillé	7.00
Œuf miroir	4.00
Portion de lard poêlé	1.50
Birchermüesli petit / grand	5.00 / 7.00
Portion de fruits de saison	3.50
Jus de fruits frais pressés	6.00
Variation de fruits en morceaux	4.00



# INFORMATIONS COMPLÉMEN- TAIRES

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.

L'offre à la carte est disponible pour les patients de toutes les catégories d'assurance.

## **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 8h00

Déjeuner entre 11h30 à 12h00

Dîner entre 17h30 à 18h00

## **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).

Conseil en nutrition T 031 335 33 76

## **Carte des vins**

Nous vous recommandons notre carte des vins en complément de notre offre culinaire. L'offre est complétée par des vins au verre, de qualité bouteille. 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 GOÛT

## CHERS CLIENTS,

Bienvenue à la Hirslanden Klinik Beau-Site. Le personnel soignant 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. Pour notre cuisine légère et simple, nous utilisons des herbes du jardin parfumées. Dans de nombreux domaines, nous avons la chance de pouvoir compter sur des produits et des spécialités de fournisseurs de notre région.

Par ailleurs, tous les repas que nous préparons répondent aux critères nutritionnels les plus modernes. Nous appliquons pour cela le système Cook & Chill. Les repas sont cuisinés comme à l'accoutumée, mais nous les faisons ensuite refroidir de 90°C à 5°C en 20 minutes. Cette méthode nous permet d'obtenir une qualité de cuisine exceptionnelle.

Vous trouverez plus d'informations sur le système Cook & Chill à l'adresse: [www.hirslanden.ch/beau-site](http://www.hirslanden.ch/beau-site)

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

Jeremiah Omara,  
votre chef de cuisine de la Hirslanden Klinik Beau-Site, et son équipe





# PLATS BOISSONS