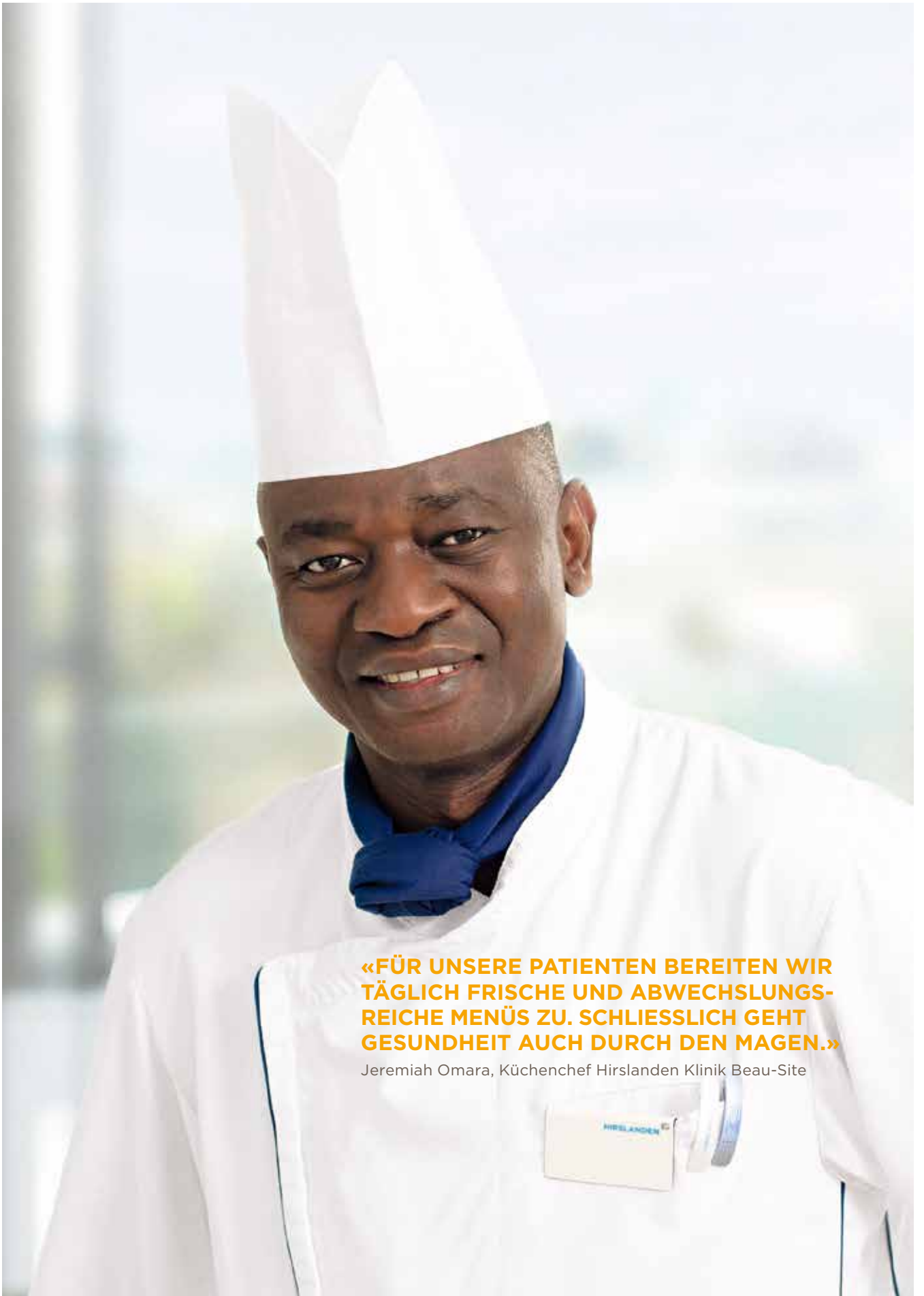




À LA CARTE SPEISEN GETRÄNKE

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST,
IST BLEIBEND. (GOETHE)



**«FÜR UNSERE PATIENTEN BEREITEN WIR
TÄGLICH FRISCHE UND ABWECHSLUNGS-
REICHE MENÜS ZU. SCHLISSLICH GEHT
GESUNDHEIT AUCH DURCH DEN MAGEN.»**

Jeremiah Omara, Küchenchef Hirslanden Klinik Beau-Site

PASSION FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

GESCHÄTZTE GÄSTE

Herzlich willkommen in der Hirslanden Klinik Beau-Site. Das Pflegefachpersonal berät Sie und Ihren Besuch gerne bei der Menüwahl.

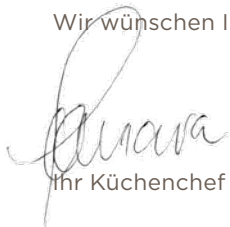
Wir kaufen täglich frische Zutaten, um unserem Qualitätsanspruch gerecht zu werden. Mit neuen Produkten und faszinierenden Kombinationen kreieren wir kulinarische Gaumenfreuden. Der unverwechselbare Geschmack der vier Jahreszeiten inspiriert uns bei der Zubereitung der Speisen. Als Basis einer leichten und unkomplizierten Küche verwenden wir herrlich duftende Kräuter aus dem eigenen Garten.

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 erzielen wir eine sehr hohe Qualität der Speisen.

Weitere Information zum System Cook & Chill finden Sie unter: www.hirslanden.ch/beausite

In vielen Bereichen dürfen wir auf die hervorragenden Produkte und Spezialitäten von Lieferanten aus unserer Region zählen.

Wir wünschen Ihnen von Herzen «e Guete».



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



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 *Private* - 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.

ESSENSZEITEN

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 21).

Herkunftsdeklaration:

Rind: Schweiz | **Kalb:** Schweiz | **Schwein:** Schweiz | **Geflügel:** Schweiz | **Lamm:** Neuseeland /Australien |

Fisch: Aus zertifizierten Fischzuchten wie AquaCap, MSC

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in CHF.

FRÜHSTÜCK



HIRSLANDEN *Privé* - PATIENTEN

Wir servieren Ihnen gerne das gesamte Frühstücksangebot ohne Kostenbeteiligung.

HALBPRIVATVERSICHERTE PATIENTEN

Wir servieren Ihnen gerne das Frühstück Standard oder Medium.
Die weiteren Angebote sind kostenpflichtig (Kostenbeteiligung 50%).

ALLGEMEINVERSICHERTE PATIENTEN / GÄSTE

Wir servieren Ihnen gerne das Frühstück Standard. Die weiteren Angebote sind kostenpflichtig.

| | |
|---|-------|
| 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, Knäckebrot, frischer Zopf (nur sonntags)

ZUSÄTZLICHES FRÜHSTÜCKSANGEBOT

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Rauchlachsteller | 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 |



**EINE WAHRHAFTIGE UND GUTE
KÜCHE BESTEHT ZU 90% AUS
HOCHWERTIGEN UND FRISCHEN
ZUTATEN UND ZU 10% AUS
PHANTASIE.**



VORSPEISEN

...LUST AUF DEN GENUSS WECKEN - DER OUVERTÜRE ZU EINEM
MEISTERWERK LAUSCHEN - SICH DER VERFÜHRERISCHEN MISCHUNG
VON AROMEN UND GESCHMÄCKERN HINGEBEN...





VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Rassiges Rindstartar mit nativem Olivenöl, Toast und Butter | 17.50 |
| Auch als Hauptgang erhältlich | 25.50 |
| Geräucherter Schottischer Wildlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter | 17.50 |
| Auch als Hauptgang erhältlich | 25.50 |

SUPPEN

| | |
|---|------|
| Tomatenschaumsuppe mit Rahmhaube und Basilikumpesto | 9.50 |
| Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und knuspriger Blätterteig-Parmesanstange | 9.50 |

SALATE

| | |
|---|-------|
| Cesar Salad mit gebratenen Pouletstreifen, Speck, Brotcroûtons und Parmesan | 16.50 |
| Gemischter Salat | 9.50 |
| Grüner Blattsalat | 8.50 |

FANGFRISCHE FISCHE AUS DER REGION – UNSER KÜCHENTEAM DARF ALS BASIS FÜR SEINE KREATIONEN AUF EIN QUALITATIV HOCHSTEHENDES PRODUKT ZÄHLEN.

FISCHER AUS LEIDENSCHAFT

Fischerei Dubler, Christian Dubler, Gurzelenstrasse 29, 2576 Lüscherz

Der Bielersee mit seiner Grösse von knapp 40 Quadratkilometern gilt als gutes Fischgewässer. Wegen der guten Friedfischbestände ist er ein Eldorado für Raubfische wie Zander, Hecht und Egli. In Lüscherz, am südlichen Ufer des Bielersees, lebt Christian Dubler als Berufsfischer. Im Gegensatz zu den meisten Berufskollegen hat er die Fischerei nicht vom Vater übernommen. Christian Dubler ist Fischer aus Leidenschaft.

Bevor er Berufsfischer wurde, erlernte er das Schreinerhandwerk. Aber schon in der Schule wurde Christian Dubler durch einen Freund mit der Tätigkeit des Fischers vertraut. «Ein schöner, abwechslungsreicher Beruf», so seine Überzeugung. «Ich mag den Kontakt zur Natur und zu den Kunden.» Seit 12 Jahren ist Christian Dubler also Tag für Tag frühmorgens um halb fünf auf dem See. Gegen acht Uhr kehrt er nach Hause zurück, um seinen Fang zu verarbeiten: Fische ausnehmen, schuppen, filetieren. Noch vor Mittag muss ausgeliefert werden. An den Nachmittagen repariert er die Netze, um sie abends wieder in den See auszuwerfen.

Der See ist sein Leben. «Die speziellen Momente sind, wenn man einen grossen Fisch fängt, beispielsweise eine Forelle von 10 Kilo und mehr», schwärmt Christian Dubler. In seinem Boot ist der Fischer am liebsten alleine. «Da hab ich meine Ruhe», sagt er schmunzelnd.





FÜR UNSERE KÜCHE VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH EIER VOM WEIDHOF – NACHHALTIG PRODUZIERT, AUS DER REGION UND VON HÖCHSTER QUALITÄT.

EIER AUS DEM EMENTAL

Weidhof, Kirchbergstrasse 11, 3400 Burgdorf, www.weidhof.ch

«Nur glückliche Hühner legen auch die besten Eier!», das ist das Credo von Maël Matile vom Weidhof bei Burgdorf im Emmental. 2012 hat der gelernte Geflügelzüchter seinen langehegten Traum verwirklicht und einen eigenen Betrieb übernommen. Der Weidhof ist ein regionaler Eier-Handelsbetrieb, der die Produktion von Eiern in kleinen bis mittelgrossen Familienbetrieben fördert. Der grösste Teil der Weidhofeier werden in Heimiswil im Emmental bei der Familie Bernhard produziert. Nachhaltigkeit und das Wohl der Tiere stehen für ihn im Vordergrund; Freilandhaltung ist für ihn eine Selbstverständlichkeit.

HAUPTSPEISEN

...SICH VON DEM CRESCENDO DES MENÜS VERFÜHREN LASSEN -
DIE EINFACHHEIT ALS HOHE SCHULE DER VOLLENDUNG GENIESSEN -
GENUSSMOMENTE AUSKOSTEN. DIE SEELE BERÜHREN...





FISCH

| | |
|---|-------|
| Gebratene Eglifilets aus dem Bielersee, serviert mit einer Mandelbutter und Salzkartoffeln | 30.50 |
| Kross gebratene Zanderfilets auf Sesam-Wokgemüse mit roter Thaicurrysauce, Fried-Rice und Blattspinat | 33.50 |
| Grillierte Bärenkrebsschwänze mit Zitronenbutter Camargue-Reis und Ratatouille | 33.50 |

FLEISCH

| | |
|---|-------|
| Schweinsbratwurst aus dem Napfgebiet 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 Mediterrane mit Olivenöl, Basilikum, Oliven, Zwiebeln und getrockneten Tomaten | 19.50 |

NACHSPEISEN

...DIE LETZTEN TÖNE DES KULINARISCHEN KONZERTS VERKLINGEN LASSEN
- IN TRÄUMEN SCHWELGEN - DAS GUTE GENIESSEN...





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 Fruchtebrot | 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 AUFGEFÜHRTE 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 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



NACHTANGEBOT





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 aus dem Napfgebiet, 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 |

**GUTEN
APPETIT.**