

À LA CARTE SPEISEN GETRÄNKE

LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN: DAS KULINARISCHE ANGEBOT FÜR UNSERE PATIENTEN.



LIEBE PATIENTEN

Ihnen das Gefühl zu geben, gut aufgehoben zu sein, ist unser oberstes Ziel. Dazu gehört auch erstklassiges, frisches und saisonales Essen. Zusätzlich zu unseren täglich wechselnden Menüvorschlägen haben wir für Sie eine Auswahl kulinarischer Spezialitäten zusammengestellt. Wenn Ihnen das Tagesmenü einmal nicht zusagen sollte, Ihr Besuch mit Ihnen zusammen essen möchte oder wenn Sie Ihr Menü mit einem edlen Tropfen bereichern wollen, haben Sie die Möglichkeit, aus unserem zusätzlichen Speise-, Wein- und Getränkeangebot auszuwählen.

Die Auswahl Ihres Tagesmenüs geschieht am Vortag zusammen mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Room-Service und der Pflege anhand unseres Speiseangebots.

Gerne servieren wir Ihnen das Essen zu folgenden Zeiten:

Frühstück	8.00 Uhr
Mittagessen	12.00 Uhr
Abendessen	17.45 Uhr

Frühstück und Tagesmenü sind im Zimmerpreis inbegriffen.

Bestellungen ausserhalb der regulären Essenszeiten sowie Mahlzeiten für Besucher werden zu den angeschriebenen Preisen verrechnet.

Wünschen Sie ein À-la-carte-Gericht anstelle des Tagesmenüs, steht diese Auswahl unseren privat versicherten Patienten ohne Zusatzkosten zur freien Verfügung. Halbprivat versicherten Patienten gewähren wir in diesem Fall eine Reduktion von CHF 17.- auf den angeschriebenen Verkaufspreis pro Mahlzeit. Übrige Versicherungsklassen bezahlen den angegebenen Preis.

ROOM-SERVICE

Unser Room-Service steht Ihnen täglich von 10 bis 19 Uhr unter der Telefonnummer 2103 zur Verfügung.

CAFÉ RESTAURANT «le bistouri»

Wünschen Sie, Ihre Mahlzeit nicht im Zimmer einzunehmen, so verwöhnt Sie unser Gastronomie-Team gerne in unserem Café Restaurant «le bistouri» mit einem abwechslungsreichen, saisonalen Angebot. Unser Café Restaurant «le bistouri» ist zu folgenden Zeiten geöffnet:

Montag bis Freitag	7.00–18.30 Uhr
Samstag/Sonntag und Feiertage	9.00–18.00 Uhr

ERNÄHRUNGSBERATUNG

Unsere externe Ernährungsberatung steht Ihnen bei allen Ernährungsfragen gerne zur Verfügung. Diese Dienstleistung wird Ihnen separat verrechnet.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND «E GUETE»

Ihr Gastronomie-Team

GETRÄNKE

RESTAURANT «le bistouri» - ZIMMERSERVICE

CHF

KAFFEE, TEE UND MILCH

Café crème, Espresso, Schale, koffeinfrei		4.00
Cappuccino		4.50
Latte Macchiato		5.00
Doppelter Espresso		5.50
Schokolade, Ovomaltine, kalt oder dampferhitzt		4.00
Milch, kalt oder dampferhitzt	30 cl	3.50
Milchshake (Vanille, Erdbeer, Banane)	30 cl	5.50
Tee, diverse Sorten		4.00

MINERAL, JUS

Henniez, rot oder blau (mit/ohne Kohlensäure)	33 cl	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	4.50
Rivella, rot, blau	33 cl	4.50
Fanta Orange, Pepita Citro, Apfelsaft	33 cl	4.50
Orangensaft, Grapefruitnektar (Offenausschank)	20 cl	3.80
Tomatensaft, roter Traubensaft	20 cl	4.70
Chirsi-Drink (Nebiker Sissach)	25 cl	4.70
Red Bull, Red Bull sugar free	25 cl	4.70
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	4.50
Frischer Orangensaft	20 cl	5.50

GETRÄNKE IM PATIENTENZIMMER

Getränke in 1-Liter-/1,5-Liter-Flaschen erhalten Sie zu jeder Mahlzeit auf Vorbestellung bei unserem Room-Service (T 2103). Literflaschen Henniez grün oder blau sind für unsere Patienten kostenlos.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	1,5 l	6.00
Süssmost	1 l	5.20
Citro	1 l	5.20
Rivella, rot, blau	1 l	5.20
Orangensaft	1 l	6.80

SPIRITUOSEN

Martini, rot oder weiss	16 Vol.-%	4 cl	5.50
Campari	23 Vol.-%	4 cl	5.50
Cynar	16,5 Vol.-%	4 cl	5.50
Underberg	44 Vol.-%	4 cl	5.50
Gordon's Gin	37,5 Vol.-%	4 cl	7.00
Grappa di Barolo	43 Vol.-%	2 cl	7.00
Kirsch	40 Vol.-%	2 cl	5.50
Calvados V.S.O.P. Busnel	40 Vol.-%	2 cl	8.00
Cognac Bisquit	40 Vol.-%	3 cl	9.00
Whisky Ballantine's	40 Vol.-%	5 cl	9.00

BIERE

Clausthaler, alkoholfrei		33 cl	4.80
Ziegelhof spezial	5,2 Vol.-%	33 cl	4.80
Ueli Bier spezial	5 Vol.-%	33 cl	5.00

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

FRÜHSTÜCK

CAFÉ COMPLET

1 Buttergipfel, Brot, Butter, Konfitüren, 1 Käsestück, 1 Streichkäse, Saisonfrucht
Café crème, Milch warm oder kalt, Ovomaltine, Schokolade, Tee

CHF
12.00

CAFÉ COMPLET MEDIUM

Buttergipfel, Brot, Weggli, Butter, Konfitüren, verschiedene Käsesorten, Streichkäse,
Orangensaft, Früchtejoghurt, kleines Birchermüsli, Saisonfrucht
Café crème, Milch warm oder kalt, Ovomaltine, Schokolade, Tee

16.00

CAFÉ COMPLET DELUXE

Gipfeli, Brot, Weggli, Butter, Konfitüren, verschiedene Käsesorten, Streichkäse,
Orangensaft, Birchermüsli, Trockenfleisch/Schinken, gekochtes Ei, Café crème,
Cappuccino, Latte Macchiato, Milch warm oder kalt, Ovomaltine, Schokolade, Tee

23.00

TEEAUSWAHL

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, China Green Tea, Pfefferminze, Hagebutten, Kamille, Lindenblüten,
Fruchtschalen, Kirschen, Erdbeer/Himbeer, Abendkräuter, Orangenblüten, Eisenkraut, Apfel/Pfirsich,
Waldbeeren, Orange, Fenchel, Rotbusch

FRÜHSTÜCKSKOMPONENTEN NACH WAHL

Fruchtkonfitüren, Gelée, Diätkonfitüren, Honig, Butter, Becel

ZUSÄTZLICHES FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Rauchlachs (SCO, 25 g)	7.00
Gekochtes Ei	2.00
Käse-Sticks: Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler, Tilsiterkäse (pro Stück)	1.50
Trockenfleischteller (30 g)	6.00
Cornflakes	2.50
Frischer Orangensaft 2 dl	5.50
Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Diätjoghurt	1.50
Saisonfrucht	1.20
Birchermüsli (kleine Portion)	5.00

Unseren Patienten mit Privatversicherung servieren wir das gesamte Frühstücksangebot, inkl. Angebot unterschiedlicher Kaffeesorten, ohne Zuschlag. Den halbprivat versicherten Patienten gewähren wir ab Café complet medium eine Reduktion von 50% auf das zusätzliche Frühstücksangebot. Alle anderen Versicherungsklassen bezahlen ab Café complet die angegebenen Preise des Frühstücksangebots.



À LA CARTE

VORSPEISEN

CHF

SALATE

Kleiner Saison-Blattsalat	6.00
Gemischter Salat	8.00
Bunter Salatteller mit Ei, Sprossen, Croûtons	16.00

SALATSAUCEN

- Balsamicodressing
- French Dressing
- Italian Dressing

SUPPEN

Tagessuppe	4.00
Kraftbrühe mit Suppenperlen	4.00
Tomatensuppe	6.50
(grosse Suppen zum Aufpreis von CHF 1.00 erhältlich)	

KALTE GERICHTE

Birchermüsli mit frischen Saisonfrüchten, Brot und Butter	6.50
Wurstsalat «Spezial», garniert mit Salaten	16.00
Wurstsalat mit Käse, garniert mit Salaten	17.00
Käseauswahl mit Hart- und Weichkäsen (150 g), «Gschwellti»	18.00
Bündnerteller (120 g), mit Rohschinken und Bündnerfleisch	23.00
Rauchlachsteller (SCO, 110 g) mit Meerrettichschaum	24.00
Crevettencocktail (VN, 80 g) mit Avocado, Toast und Butter	15.00

BELEGTE BRÖTLI

Schinken, Salami, Ei, Spargelspitzen, Thon (THAI)	4.50
Lachs (SCO), Rohschinken, Crevetten (VN)	5.50

SANDWICHES

Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse, Trutenbrust (D)	klein	4.00
	gross	5.50
Bündnerfleisch, Rohschinken, Pfeffersalami (I)	gross	6.90
Lachs (SCO), Thunfisch (THAI)	gross	6.90
Tomaten-Mozzarella	gross	6.90

TEIGWAREN

Spaghetti Napoli	15.00
Spaghetti Pesto	16.00
Spaghetti Carbonara	17.00
Spaghetti bolognese	16.50
Tortelloni mit Ricotta und Spinat an einer Tomaten-Basilikum-Sauce	16.00





TAGESMENÜ	CHF
Menu complet (Tagesteller mit Suppe oder Jus und Dessert)	27.00
Tagesteller (Fleisch/Fisch) mit Suppe oder Jus	19.50
Tagesteller (Vegetarisch) mit Suppe oder Jus	18.00
Tagessuppe	4.00
Tagesdessert	5.00

GRILLIERTE GERICHTE	
Gemüsespiess (200 g)	18.50
Pouletbrüstchen (150 g)	19.50
Kalbsschnitzel (150 g)	24.00
Rindsfilet (AUS, 150 g)	27.00
Riesencrevetten-Spiess (VN, 150 g)	24.00

BEILAGEN	
Reis, frische Nudeln, Dampfkartoffeln, Pommes duchesse	3.50
Saisongemüse	3.50
Kräuter-Crème-fraîche, Kräuterbutter, Barbecuesauce	2.50

► **BEACHTEN SIE AUCH UNSERE WOCHEN-MENÜKARTE**

AUSWEICHMENÜS FÜR ALLGEMEIN VERSICHERTE PATIENTEN (KOSTENLOS)

- Birchermüsli mit Brot und Butter, Kaffee und Milch
- Café complet
- Spaghetti Napoli
- Salatteller
- Wochenhit

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen warme Gerichte bis 18.30 Uhr servieren.

DESSERT	
Frischer Fruchtsalat mit Saisonfrüchten	7.50
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm	6.50
Schokoladencreme, Vanillecreme	4.90
Apfelschaum	4.80
Glace im Glas, verschiedene Aromen	4.00

► **BEACHTEN SIE UNSERE GLACE- UND COUPEKARTE**

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN UND DEKLARATION

Sofern nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und der Fisch aus Schweizer Produktion.

F = FRANKREICH | I = ITALIEN | BR = BRASILIEN | H = UNGARN | NZ = NEUSEELAND | THAI = THAILAND |
 AUS = AUSTRALIEN | SCO = SCHOTTLAND | VN = VIETNAM | RP = PHILIPPINEN | D = DEUTSCHLAND

Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass Fleisch ausländischer Herkunft mit Antibiotika und/oder Hormonen behandelt sein kann. In unseren Gerichten können folgende deklarationspflichtige Allergene enthalten sein: glutenhaltige Getreide, Krusten- und Schalentiere, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milch-erzeugnisse, Schalenfrüchte, Nüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Lupine und Lupinenerzeugnisse, Weichtiere, Sulfid und Schwefeldioxid.

Für eine detaillierte Auskunft zu den einzelnen Produkten wenden Sie sich bitte an das zuständige Serviefachpersonal.

HERBSTLICHE VERSUCHUNGEN

	CHF
▶ VORSPEISEN	
A Nüsslisalat mit gehacktem Ei	8.50
B als Hauptgang	12.50
C Nüsslisalat mit Trauben, Croûtons und gebratenem Speck	10.50
D als Hauptgang	14.50
▶ HAUPTSPESIEN	
E Rindsfiletgeschnetzeltes an cremiger Steinpilzsauce	24.50
F Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Marroni und Mirza-Apfel	26.00
▶ BEILAGEN	
G Hausgemachte Spätzli	4.00
H Frische Nudeln mit Trüffelöl	5.00
I Trockenreis	3.00
K Rotkraut	3.00
L Rosenkohl	3.00
▶ DESSERT	
M Vermicelles-Tartelettes	5.50
N Gratin von frischen Feigen	8.50
▶ AKTUELL	
Sauser pro dl, pasteurisiert, 1,5 Vol.-%	1.90





AUSGEWÄHLTE FLASCHENWEINE

Diese Flaschenweine schenken wir Ihnen sehr gerne im Offenausschank aus:

WEISSWEIN	1 dl	7,5 dl
SCHWEIZ		
Mont-sur-Rolle R. Paccot, Domaine La Colombe, 2016	5.40	37.80
Rebsorte: Chasselas		
Dieser feingliedrige Chasselas zeigt Noten nach gelben Früchten, Limetten und Steinobst. Ausserdem ist eine erstaunliche Mineralität vorhanden. Die Säure ist balanciert und der Abgang aromatisch.		
ARGENTINIEN		
Chardonnay Mendoza, Alamos Wines of Catena, 2016	5.20	36.40
Rebsorte: Chardonnay		
Goldgelbe, grünliche Reflexe. Williamsbirnen und Zitronenminze. Enorm weich fließend und elegant, viel gelbe Steinfrucht, auch Ananas, eine bezaubernde Frische von exzellenter Andenhöhenlage.		
ROSÉ	1 dl	7,5 dl
SCHWEIZ		
Œil de Perdrix de Neuchâtel, Domaine Valentin Ruedin, 2016	5.80	40.60
Rebsorte: Pinot Noir		
Kräftiges Lachsrot. Frisch, traubig in der Nase, Orangenschale und Zimt. Im Gaumen fruchtsüßer Auftakt, schönes Volumen, vinöse Mitte, sanft austrocknend, rund und angenehm, klingt harmonisch aus. Elegant gemacht – ein Œil de Perdrix der Oberklasse.		
ROTWEIN	1 dl	7,5 dl
SCHWEIZ		
Cuvée d'or rouge, Siebe Dupf Kellerei	5.60	39.20
Rebsorte Pinot Noir, Cabernet Dorsa		
In dieser edlen Cuvée sind die Kraft des Cabernet Dorsa (eine Kreuzung von Dornfelder und Cabernet Sauvignon) und die Eleganz des Pinot Noir harmonisch vereint. Verführerische Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Weichseln, Kräutern und leichte Röstaromen begeistern sowohl in der Nase wie auch im Gaumen. Der dezente Holzausbau verleiht dem Wein Struktur, ohne ihn zu dominieren. Eine kräftige Top-Cuvée aus unserer Region mit lang anhaltendem Abgang.		
ITALIEN		
Primitivo di Manduria DOP, Masseria Pietrosa, 2015	5.50	38.50
Rebsorte: Primitivo		
Kräftiges Purpur, fast schwarz. Schwarzbeeriges, gehaltvolles Bouquet, von einer typischen Primitivo-Würze begleitet, an Holundergelee und Edelhölzern erinnernd. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten Frucht, auch Cassis, untermalt von schokoladigen Noten und etwas Zimtstern, Kakao, lang anhaltende Aromatik und samtweiche Tannine.		
SCHAUMWEIN	1 dl	7,5 dl
SCHWEIZ		
Crémant Bâloise, Domaine Nussbaumer, Vordere Klus, Aesch	7.80	54.60
Rebsorte: Räuschling		
Ein wunderbarer regionaler Crémant nach traditioneller Art hergestellt. Die hellgelbe Farbe der trockenen Räuschlingstraupe verleiht dem Wein eine prägnante Säure mit einer leicht herben Seite. Der angenehm frische Säuregehalt lässt auch die anderen Aromakomponenten nicht zu kurz kommen.		

AUSGEWÄHLTE FLASCHENWEINE

WEISSWEIN	3,75 dl	7,5 dl
FRANKREICH Sancerre AC, Domaine François Crochet, 2014/2015 Rebsorte: Sauvignon Blanc In der Nase besticht der Sancerre mit typischen Aromen von Stachelbeeren und einer leicht grasigen Note. Am Gaumen geprägt von einer markanten Säure, die sehr gut eingebunden ist und dem Wein auch seine Frische verleiht. Im Abgang hochmineralisch und lang anhaltend. Ein Preishammer in dieser Kategorie.	19.60	37.80
SPANIEN Valdelainos DO, Bodegas Pedro Escudero, 2016 Rebsorte: Verdejo Der Valdelainos zeigt sich hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase besticht er mit seinen kräftigen Aromen von Pink Grapefruit, Citrus, Pfirsich und exotischen Früchten. Am Gaumen gefällt er mit seiner Würze und seiner angenehm erfrischenden Säure. Ein überaus eleganter, mineralischer und frischer Weisswein.		34.60
ROTWEIN		7,5 dl
SCHWEIZ Merlot del Ticino «Ticinello» Zanini Sulmoni, 2013 Rebsorte: Merlot Erstmals zum 100-Jahr-Jubiläum des Tessiner Merlots wurde der Wein im Eichenholzfass ausgebaut, zu diesem Preis eine Sensation! Rubin-Granat, rotfruchtiges Bouquet. Im Gaumen weich. Elegantes Finale mit Schokonoten.		39.20
Kluser Blauburgunder, Domaine Nussbaumer, Aesch, 2012 Rebsorte: Blauburgunder Fruchtbetonte Rotweine sind die perfekten Essbegleiter für jeden Tag. Das Barrique wird, wenn überhaupt, nur während kurzer Zeit eingesetzt. Die Frucht steht hier im Vordergrund.		37.80
SPANIEN Figuero 12 Crianza Ribera del Duero, Bodegas Figuero, 2013 Rebsorte: Tempranillo Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Das Bouquet bietet einen Duft von Dörripflaumen, Orangenzeste und gedörrten Kirschen, dazu die vielfältigen Würznoten von Minze, Zimt und Pfeffer, ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthenduft.		48.50
Rioja Crianza DOC, Don Sebastian, Union Viti Vinicola, 2010/2011 Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano Intensives Rubin-Granat. Dörzwetschgen und Walderdbeeren in der ansprechenden Nase, auch Korinthenschokolade, Johannisbeergelee und zartes Rosenparfüm. Samtiger Gaumenfluss mit runden Tanninen und cremigem Extrakt, viel Eleganz auch in der Mitte, Dörripflaumen und getrocknete Kirschen, begleitet von zarter Pralinennote und saftig bis zum Schluss.	19.70	37.90

ROTWEIN **3,75 dl** **7,5 dl**

Sió, Bodegas Ribas, Mallorca, 2013 **48.50**

Rebsorten: Mantonegro, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot
 Himbeere und Weichsel, frischer Salbei und Thymian, helle Gewürze wie Kardamom und rosa Pfeffer werden von den dezenteren Röstaromen des Holzausbaus untermalt. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen. Die Mantonegro sorgt für ein weiches Mundgefühl, die anderen Traubensorten geben dem Wein die notwendige Struktur.

FRANKREICH

Santenay AOC Les Prarons, Domaines Roux Père & Fils, 2014 **52.60**

Rebsorte: Pinot Noir
 Kräftige Rotweine sind anspruchsvolle, meist selektionierte Lagenweine mit einigen Monaten Fassausbau. Diese Premium-Weine sind perfekte Essbegleiter.

ITALIEN

Barbera d'Asti DOC, Camp du Rouss, Luigi Coppo e Figli, 2014 **23.80** **42.30**

Rebsorte: Barbera
 Der wohl beste Camp du Rouss von Coppo ist ein fantastischer Barbera mit viel Saft und Klasse. Tiefes Granat. Vinöses Nasenbild mit facettenreicher Zwetschgenfrucht. Samtige Tannine im Bordeaux-artigen Gaumen. Viel rote und schwarze Frucht. Gute Balance.

Barolo DOCG, Bussia, Silvano Bolmida, 2009/2010 **62.40**

Rebsorte: Nebbiolo
 Er weist das für die Nebbiolo-Traube typische helle Rubinrot mit ziegelroten Reflexen auf und begeistert durch eine saubere sortentypische Frucht. Der Tanningehalt verleiht ihm eine weiche, eher samtene Struktur. Dank der grossen Ausgewogenheit zwischen Alkohol und Säure wirkt er elegant und harmonisch im lang anhaltenden Abgang. Ein traditionell vinifizierter Barolo.

Amarone della Valpolicella DOC, Valpantena, 2011/2012 **33.20** **58.90**

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
 Die Farbe dieses Amarone ist tiefrot mit granatfarbenen Nuancen. Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren, Tabak. Saftig und samtig, voll und rund im Abgang. Für diesen Wein werden vollreife und gesunde Trauben von Hand gelesen, dann auf Gittern in gut durchlüfteten Räumen getrocknet und im Januar abgepresst.

Montepiolo Rubicone, San Patrignano, 2010 **52.50**

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
 Tiefes, dunkles Rubinrot. Intensives, komplexes Bouquet mit Anklängen von Cassis, schwarzer Kirsche, Dörrpflaumen, Mokka und Lakritze. In seiner Aromatik erinnert er an ganz grosse Bordeaux-Gewächse und endet mit einem sehr langen Abgang.

CHAMPAGNER **2 dl** **3,75 dl** **7,5 dl**

FRANKREICH

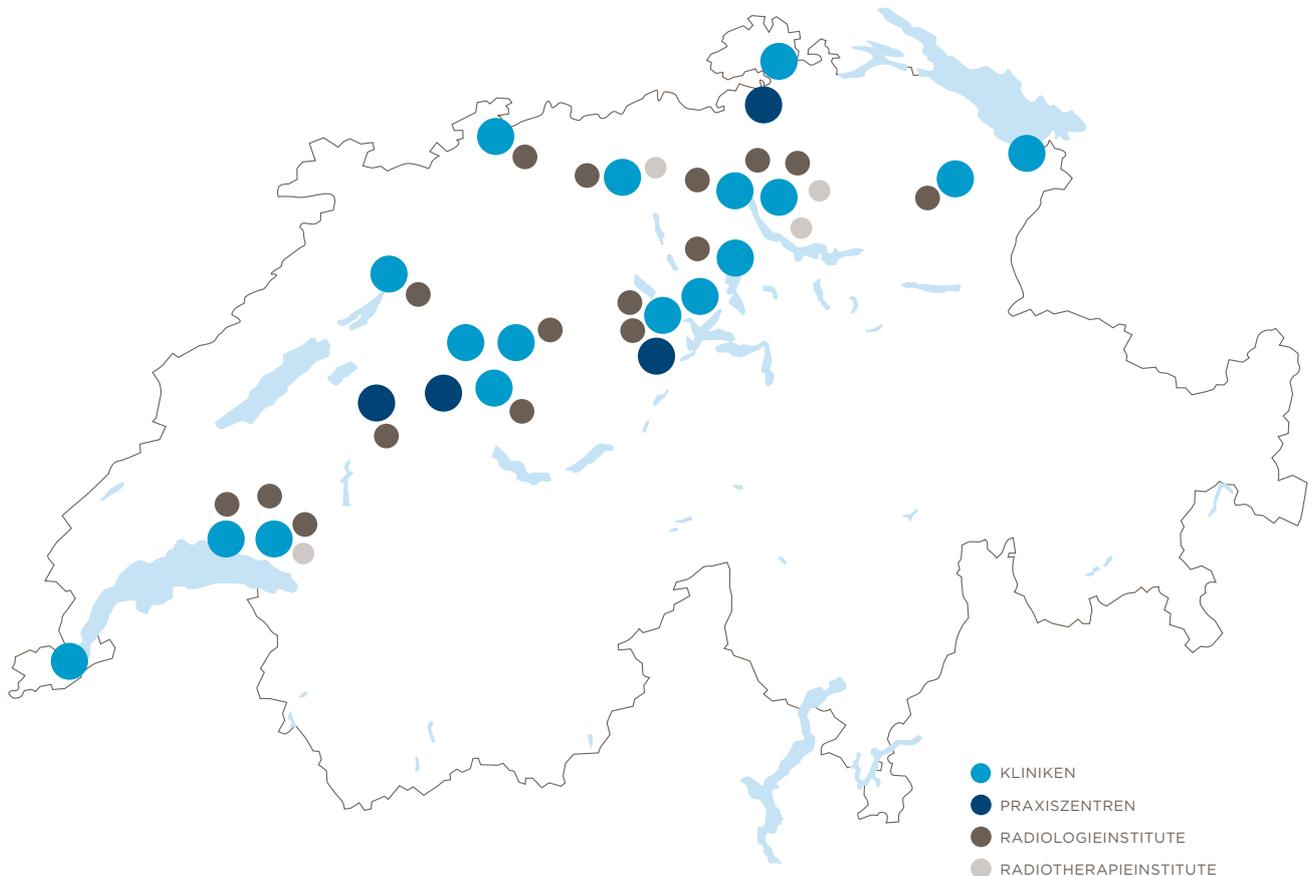
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL **22.00** **38.50** **69.00**

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meuniere
 Die Perlen des Brut Impérial sind von legendärer Finesse, sie steigen luftig wie an einer Schnur auf. Das Brioche-Bouquet wird von einigen Blütenakzenten unterstrichen und endet in wohltuender Frische.

KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

IHRE GESUNDHEIT STEHT BEI UNS IM MITTELPUNKT. DAFÜR SETZEN WIR UNS TÄGLICH IN DEN 17 KLINIKEN, 4 AMBULANTEN PRAXISZENTREN, 16 RADIOLOGIE- UND 4 RADIOTHERAPIEINSTITUTEN SOWIE IN DEN AMBULANTEN CHIRURGIEZENTREN UND NOTFALLSTATIONEN EIN. AUCH IN IHRER REGION SIND WIR FÜR SIE DA: AARAU, BERN, BIEL, CHAM, DÜDINGEN, GENÈVE, HEIDEN, LAUSANNE, LUZERN, MEGGEN, MÜNCHENSTEIN, SCHAFFHAUSEN, ST.GALLEN, ZÜRICH.

DETAILS ZU DEN STANDORTEN FINDEN SIE AUF: WWW.HIRSLANDEN.CH/STANDORTE



BERATUNG UND INFORMATION
HIRSLANDEN HEALTHLINE 0848 333 999

HIRSLANDEN KLINIK BIRSHOF

REINACHERSTRASSE 28
4142 MÜNCHENSTEIN
T +41 61 335 25 10
F +41 61 335 22 05

WWW.HIRSLANDEN.CH/BIRSHOF

