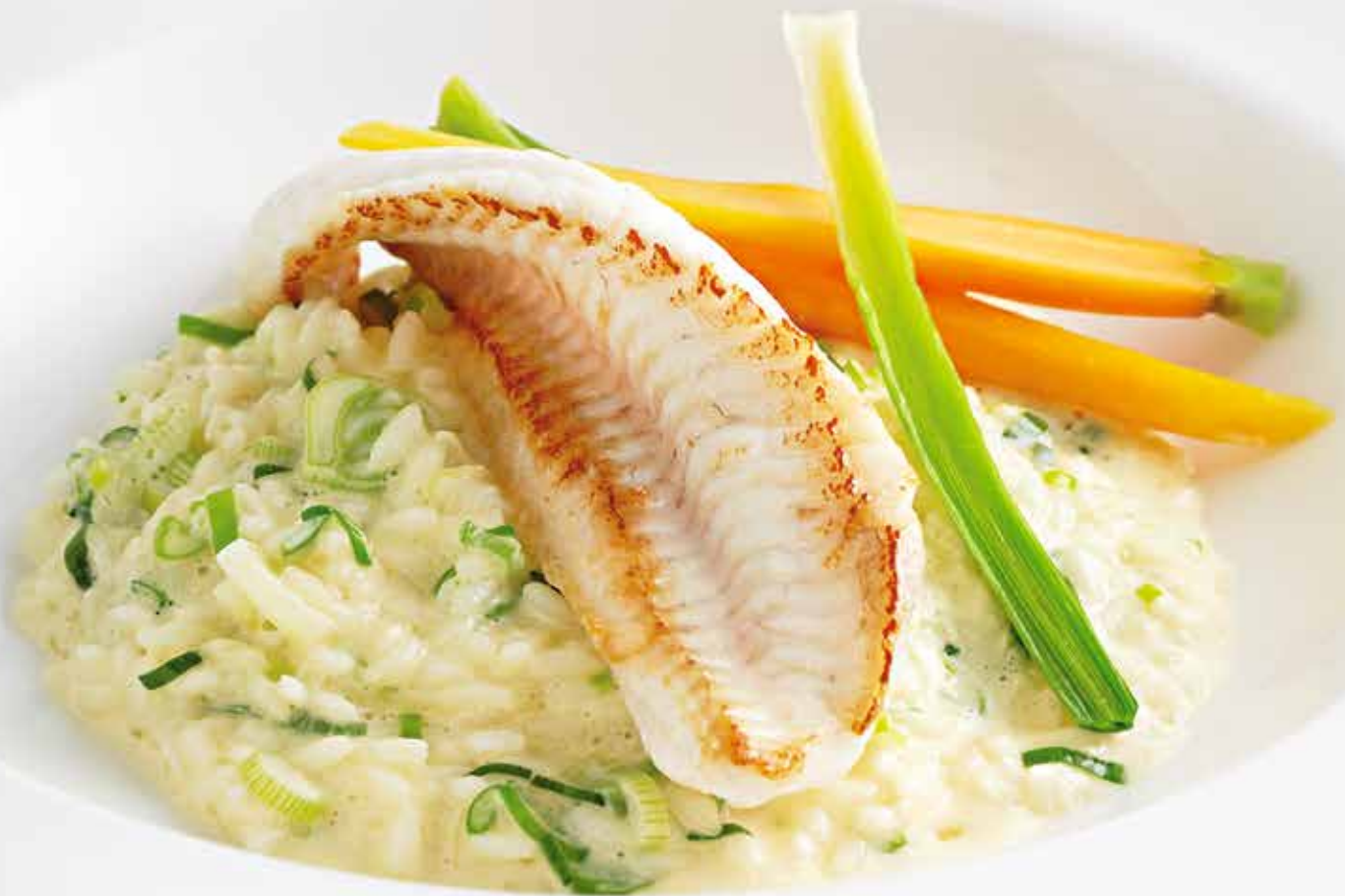


# À LA CARTE SPEISEN GETRÄNKE

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





# LIEBE PATIENTINNEN UND 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:

<b>Frühstück</b>	8 Uhr
<b>Mittagessen</b>	12 Uhr
<b>Abendessen</b>	17.45 Uhr

Frühstück und Tagesmenü sind im Zimmerpreis inbegriffen.

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

Wünschen Sie ein À-la-carte-Gericht anstelle des Tagesmenüs, steht diese Auswahl unseren privat versicherten Patientinnen und Patienten ohne Zusatzkosten zur freien Verfügung. Halbprivat versicherten Patientinnen und 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	7-18.30 Uhr
Samstag/Sonntag und Feiertage	9-18 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, Ananassaft	20 cl	3.80
Tomatensaft, roter Traubensaft	20 cl	4.70
<del>Chirsi-Drink (Nebiker Sissach)</del>	<del>25 cl</del>	<del>4.70</del>
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 Patientinnen und 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
Heineken	5 Vol.-%	33 cl	5.50
Ueli Bier spezial	5 Vol.-%	33 cl	5.00

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

# FRÜHSTÜCK

## CAFÉ COMPLET

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

**CHF**  
12.00

## CAFÉ COMPLET MEDIUM

Buttergipfel, Brot, Weggli, Butter, Konfitüren, verschiedene Käsesorten, Streichkäse,  
Orangensaft, Fruchtjoghurt, 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, Margarine

## ZUSÄTZLICHES FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Rauchlachs (EU, 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	1.00
Saisonfrucht	1.20
Birchermüsli (kleine Portion)	5.00

Unseren Patientinnen und Patienten mit Privatversicherung servieren wir das gesamte Frühstücksangebot, inkl. Angebot unterschiedlicher [Kaffeesorten](#), ohne Zuschlag. Den halbprivat versicherten Patientinnen und 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 (EU, 110 g) mit Meerrettichschaum	24.00
Crevettencocktail (VN, 80 g) mit Avocado, Toast und Butter	15.00

### BELEGTE BRÖTLI

Schinken, Salami, Ei, Spargelspitzen, Thon (VN)	4.50
Lachs (EU), 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 (EU), Thunfisch (VN)	gross	6.90
Tomaten-Mozzarella	gross	6.90

### TEIGWAREN

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







<b>TAGESMENÜ</b>	<b>CHF</b>
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
<b>GRILLIERTE GERICHTE</b>	
Grilliertes Gemüse (200 g)	18.50
Pouletbrüstchen (150 g)	19.50
Kalbsschnitzel (150 g)	24.00
Rindsfilet (EU, 150 g)	27.00
Riesencrevetten-Spiess (VN, 150 g)	24.00
<b>BEILAGEN</b>	
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 PATIENTINNEN UND 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, stammen unser Fleisch und der Fisch aus Schweizer Produktion.**

EU = EUROPA | F = FRANKREICH | I = ITALIEN | 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.

## LEICHTE, SAISONALE GERICHTE

	<b>CHF</b>
<b>▶ VORSPEISEN</b>	
A Zweierlei Melonen mit Parma- (I) und Bündner Rohschinken	16.50
B als Hauptgang	20.00
C Insalata caprese (Ochsenherztomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Basilikum)	13.50
D als Hauptgang	17.00
E Kaltes Roastbeef mit Pfirsich-Joghurt-Sauce	17.50
F als Hauptgang	21.00
<b>▶ HAUPTSPEISEN</b>	
G Tandoori-Rindsfilet (AUS) mit Gurken-Minze-Salat und Oliven-Ciabatta	33.00
H Kalbsgeschnetzeltes an einer Safran-Gemüse-Sauce, frische feine Nudeln	31.00
<b>▶ DESSERT</b>	
I Himbeer-Schoko-Tartelettes	7.50
K Frische Erdbeeren	7.00
L mit Schlagrahm	8.00
M mit Vanillecreme	8.00





# WEINE

Diese Flaschenweine schenken wir Ihnen sehr gerne im Offenausschank aus:

<b>WEISSWEIN</b>	<b>1 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
<b>SCHWEIZ</b>		
<b>Mont-sur-Rolle R. Paccot, Domaine La Colombe, 2017</b>	<b>5.40</b>	<b>37.80</b>
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.		
<b>ARGENTINIEN</b>		
<b>Chardonnay Mendoza, Alamos Wines of Catena, 2017</b>	<b>5.20</b>	<b>36.40</b>
Rebsorte: Chardonnay		
Goldgelbe, grünliche Reflexe. Williamsbirnen und Zitronenminze. Enorm weich fliegend und elegant, viel gelbe Steinfrucht, auch Ananas, eine bezaubernde Frische von exzellenter Andenhöhenlage.		
<b>ROSÉ</b>	<b>1 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
<b>SCHWEIZ</b>		
<b>Œil-de-Perdrix de Neuchâtel, Domaine Valentin Ruedin, 2018</b>	<b>5.80</b>	<b>40.60</b>
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.		
<b>ROTWEIN</b>	<b>1 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
<b>SCHWEIZ</b>		
<b>Cuvée d'or rouge, Siebe Dupf Kellerei 2016/2017</b>	<b>5.60</b>	<b>39.20</b>
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.		
<b>ITALIEN</b>		
<b>Primitivo di Manduria DOP, Masseria Pietrosa, 2017</b>	<b>5.50</b>	<b>38.50</b>
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.		
<b>SCHAUMWEIN</b>	<b>1 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
<b>ITALIEN</b>		
<b>Prosecco Daldin DOC, Extra Dry Mesai</b>	<b>7.80</b>	<b>54.60</b>
Der Prosecco Daldin begeistert mit seiner brilliansten strohgelben Farbe und Aromen von Melone, Pfirsich, Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Am Gaumen gefällt die feine Perlage und das optimale Verhältnis zwischen Fruchtsüsse und erfrischender Säure.		

# WEINE

WEISSWEIN	3,75 dl	7,5 dl
<b>FRANKREICH</b> <b>Sancerre AC, Domaine François Crochet, 2016/2017</b> 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
<b>SPANIEN</b> <b>Valdelainos DO, Bodegas Pedro Escudero, 2016</b> Rebsorte: Verdejo Der Valdelainos zeigt sich hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase besticht er mit seinen kräftigen Aromen von Pink Grapefruit, Zitrusfrüchten, 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
<b>ROTWEIN</b>		7,5 dl
<b>SCHWEIZ</b> <b>Merlot del Ticino «Ticinello» Zanini Sulmoni, 2013/2014</b> 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
<b>SPANIEN</b> <b>Rioja Crianza DOC, Don Sebastian, Union Viti Vinicola, 2011/2013</b> Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano Intensives Rubin-Granat. Dörrzwetschgen 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, Dörrpflaumen und getrocknete Kirschen, begleitet von zarter Pralinennote und saftig bis zum Schluss.	19.70	37.90
<b>Sió, Bodegas Ribas, Mallorca, 2013</b> Rebsorten: Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Himbeere und Weichsel, frischer Salbei und Thymian, helle Gewürze wie Kardamom und rosa Pfeffer werden von den dezenten 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.		48.50

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

**FRANKREICH**

**Santenay AOC Les Prarons, Domaines Roux Père & Fils, 2011** **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, 2012/2015** **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, Dörripflaumen, 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**

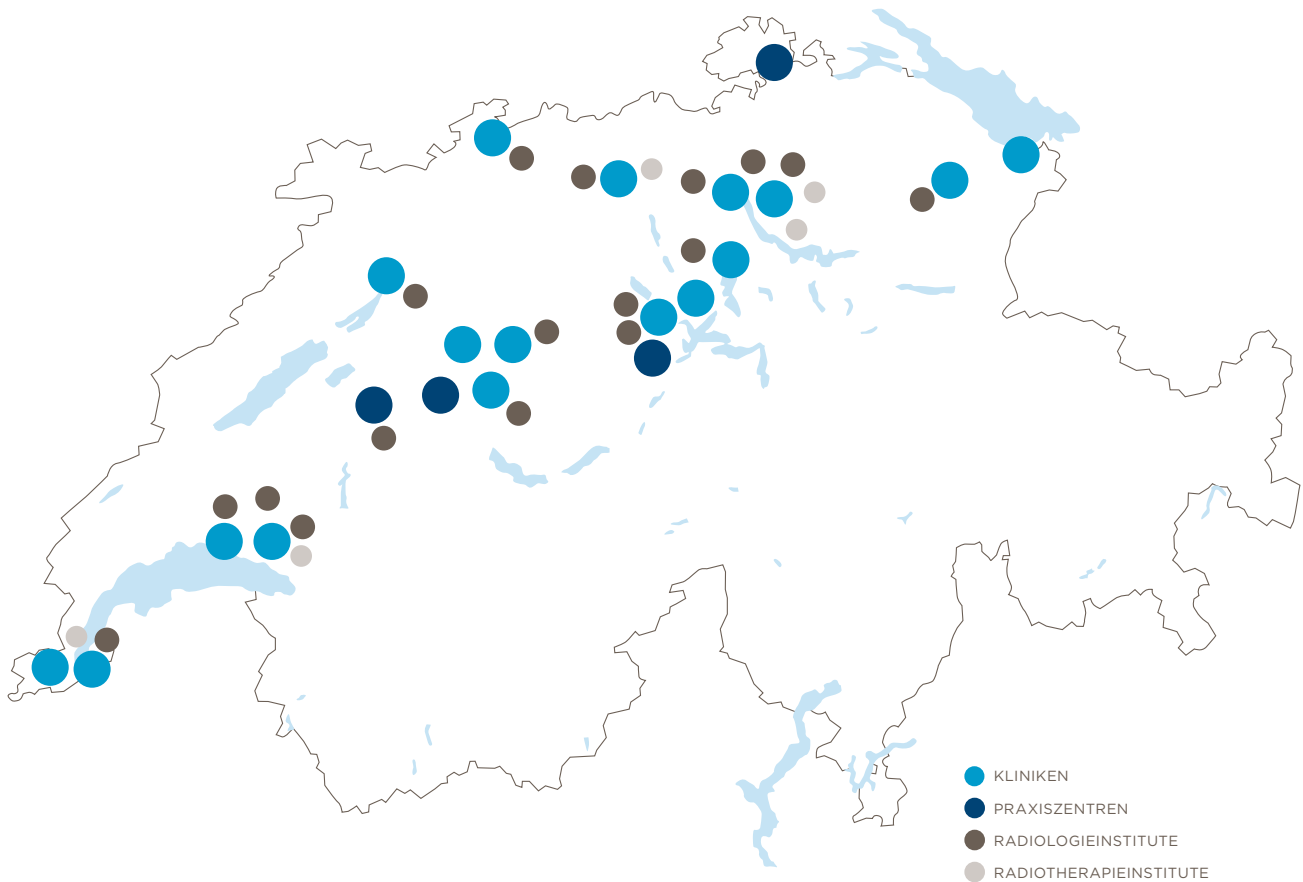
Rebsorten: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

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 wohlthuender Frische.

## KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

IHRE GESUNDHEIT STEHT BEI UNS IM MITTELPUNKT. DAFÜR SETZEN WIR UNS TÄGLICH IN DEN 17 KLINIKEN, 4 AMBULANTEN PRAXISZENTREN, 17 RADIOLOGIE- UND 5 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](http://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](http://WWW.HIRSLANDEN.CH/BIRSHOF)

