



**HIRSLANDEN**

KLINIK BIRSHOF

# À LA CARTE SPEISEN GETRÄNKE

ENTDECKEN SIE UNSER KULINARISCHES  
ANGEBOT IM «LÉ BISTOURI».

HIRSLANDEN

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY



# LIEBE GÄSTE

## CAFÉ RESTAURANT «le bistouri»

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant «le bistouri». Nehmen Sie sich Zeit zum Verweilen und gönnen Sie sich etwas zu trinken oder eine feine Mahlzeit.

Gerne verwöhnen wir Sie mit unserem frischen Angebot aus der Region und kleinen Köstlichkeiten.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns.

Ihre Hirslanden Klinik Birshof

## HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN UND DEKLARATION

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

CH = SCHWEIZ | 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 Milchzeugnisse, Schalenfrüchte, Nüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Lupine und Lupinenerzeugnisse, Weichtiere, Sulfite und Schwefeldioxid.

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

# GETRÄNKE

## KAFFEE, TEE UND MILCH

		CHF
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 oder 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
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 OFFENAUSSCHANK

Henniez, grün oder blau (mit/ohne Kohlensäure), Pepita Citro	20 cl	3.00
Rivella, rot oder blau, Süssmost, Apfelschorle	30 cl	4.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Eistee Lemon	50 cl	5.00

## 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
Heinecken	5 Vol.-%	33 cl	5.50
Ueli Bier spezial	5 Vol.-%	33 cl	5.00



# À LA CARTE

## SALATE

	<b>CHF</b>
Kleiner Saison-Blattsalat	6.00
Gemischter Salat	8.00
Bunter Salatteller mit Ei, Sprossen, Croûtons	16.00

## SALATBUFFET

(In Selbstbedienung 11.30-14 Uhr)

## SALATSAUCEN

- Balsamicodressing
- French Dressing
- Italian Dressing

## 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
Bündnerteller (120 g), mit Rohschinken und Bündnerfleisch	23.00
Rauchlachsteller (SCO, 110 g) mit Meerrettichschaum	24.00

## SUPPEN

Tagessuppe	4.00
Kraftbrühe mit Suppenperlen	5.00
(grosse Suppen zum Aufpreis von CHF 1.00 erhältlich)	

## TAGESMENÜ

### BITTE BEACHTEN SIE UNSERE WOCHEN-MENÜKARTE!

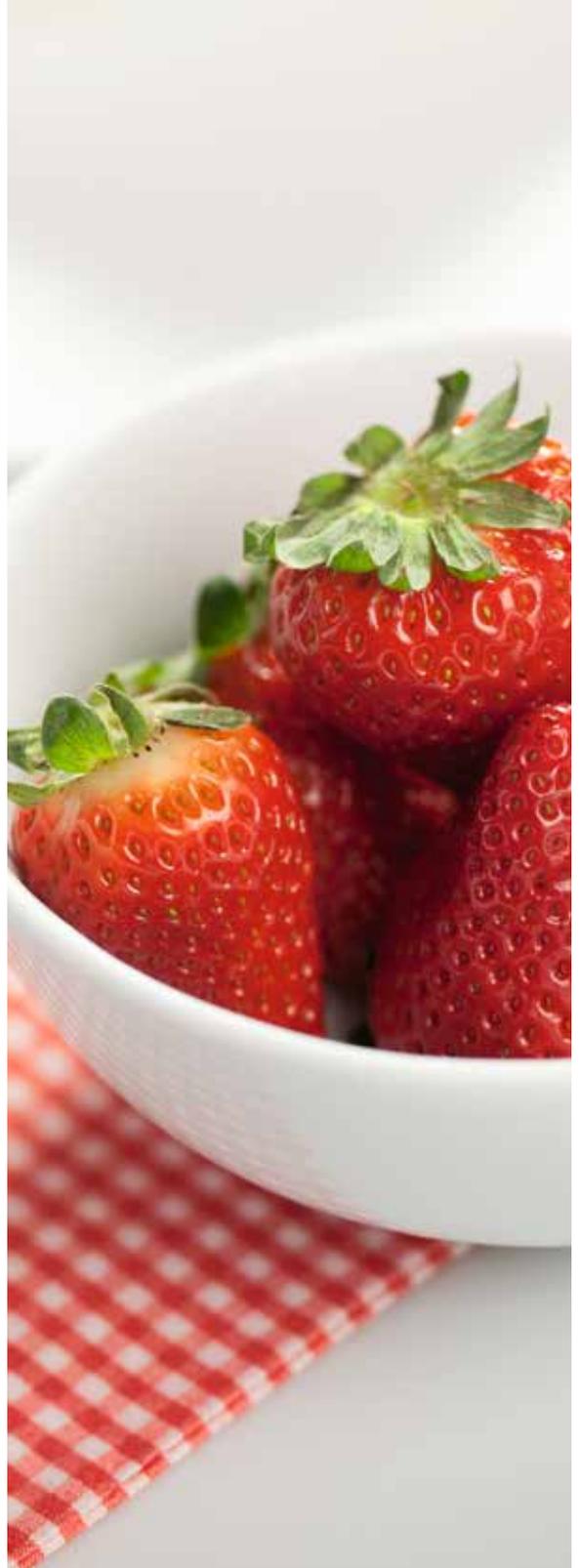
Tagesteller (Fleisch/Fisch) mit Suppe oder Jus	19.50
Tagesteller (vegetarisch) mit Suppe oder Jus	18.00
Wochenhit, in Selbstbedienung nach Angebot	19.00
Pastabuffet (inkl. kleiner Salat), in Selbstbedienung nach Angebot	15.00
Tagesdessert	5.00

## 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

## BELEGTE BRÖTLI

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



# 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 Edelholznoten 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 brillanten 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

<b>WEISSWEIN</b>	<b>3,75 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
<b>FRANKREICH</b>		
<b>Sancerre AC, Domaine François Crochet, 2016/2017</b>	<b>19.60</b>	<b>37.80</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 welche dem Wein auch seine Frische verleiht. Im Abgang hochmineralisch und lang anhaltend. Ein Preishammer in dieser Kategorie.		
<b>SPANIEN</b>		
<b>Valdeleinos DO, Bodegas Pedro Escudero, 2016</b>		<b>34.60</b>
Rebsorte: Verdejo		
Der Valdeleinos 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.		
<b>ROTWEIN</b>		<b>7,5 dl</b>
<b>SCHWEIZ</b>		
<b>Merlot del Ticino «Ticinello» Zanini Sulmoni, 2013/2014</b>		<b>39.20</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.		
<b>SPANIEN</b>		
<b>Rioja Crianza DOC, Don Sebastian, Union Viti Vinicola, 2011/2013</b>	<b>19.70</b>	<b>37.90</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, Dörripflaumen und getrocknete Kirschen, begleitet von zarter Pralinennote und saftig bis zum Schluss.		

**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, 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.

**Montepirola Rubicone, San Patrignano, 2010** **52.50**

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
 Tiefes, dunkles Rubinrot. Intensives, komplexes Bukett 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**

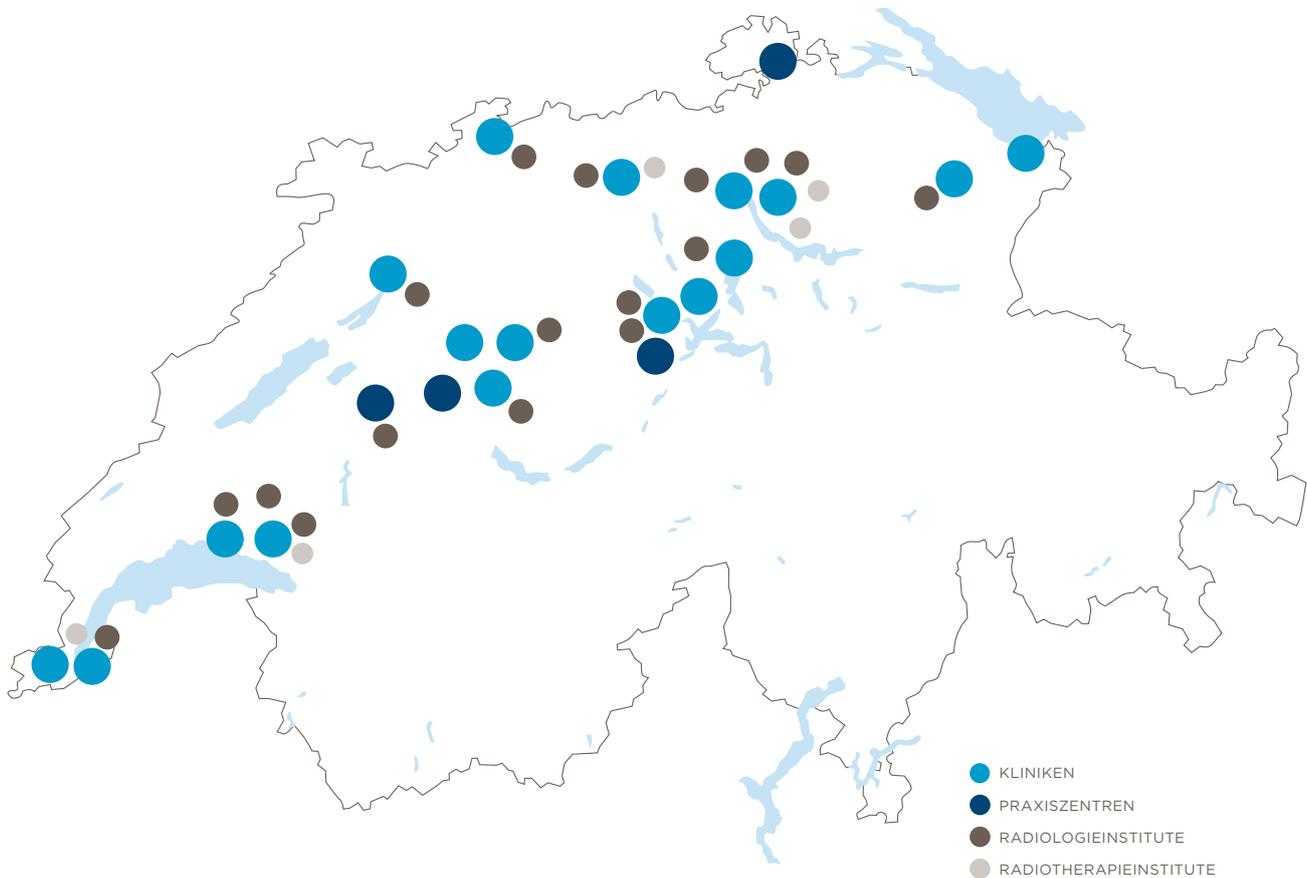
**MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL** **22.00** **38.50** **69.00**

Rebsorten: Pinot noir, Chardonnay, Pinot 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 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, 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)

