



À LA CARTE SPEISEN GETRÄNKE

LASSEN SIE SICH VERWÖHNNEN: 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:

Frühstück 8 Uhr
Mittagessen 12 Uhr
Abendessen 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 unseren zusätzlichen Patientinnen und Patienten 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
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 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	
Heinecken	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 Bircher Müsli, Saisonfrucht
Café crème, Milch warm oder kalt, Ovomaltine, Schokolade, Tee

16.00

CAFÉ COMPLET DELUXE

Gipfeli, Brot, Weggli, Butter, Konfitüren, verschiedene Käsesorten, Streichkäse,
Orangensaft, Bircher Müsli, 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: Gruyère, Appenzeller, Emmentaler, Tilsiterkäse (pro Stück)	1.50
Trockenfleischteller (30 g)	6.00
Cornflakes	2.50
Frischer Orangensaft 2 dl	5.50
Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Diätkjoghurt	1.50
Saisonfrucht	1.20
Bircher Müsli (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	
Bircher Müsli 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
Bündner Teller (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, Spargel spitzen, 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 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

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

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 PATIENTINNEN UND PATIENTEN (KOSTENLOS)

- Bircher Müsli 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 Caramelköpfli 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 Eiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Nüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Lupine und Lupinenerzeugnisse, Weichtiere, Sulfit und Schwefeldioxid.

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

EMPFEHLUNG AUS UNSERER KÜCHE

► VORSPEISEN

		CHF
A	Nüsslisalat mit gehacktem Ei	8.50
B	als Hauptgang	12.50
C	Lauwarme Apfelscheiben mit Ziegenkäse überbacken serviert mit Kastanienblütenhonig und einem Kürbisbrötchen	14.50

► Aus der Region

D	Coq-au-Vin-Pastete serviert auf Chiccorino rosso mit Nüsslisalat und Zwetschgen-Chutney	17.00
E	als Hauptgang	21.00

► HAUPTSPEISEN

F	Kalbsgeschnetzeltes an einer Salbei-Balsamico-Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und Polenta	29.50
G	Rosa gebratene Entenbrust (EU) mit Sherryessig und Trüffelöl serviert mit Rösti-Kroketten und Brokkoli	32.00

► DESSERT

H	Orangenfilets serviert mit leichter Mascarponecreme	7.00
I	Kleines Gebäck garniert mit Früchten	8.00





WEINE

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, 2017 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.	5.40	37.80
ARGENTINIEN Chardonnay Mendoza, Alamos Wines of Catena, 2017 Rebsorte: Chardonnay Goldgelbe, grünliche Reflexe. Williamsbirnen und Zitronenminze. Enorm weich fliessend und elegant, viel gelbe Steinfrucht, auch Ananas, eine bezaubernde Frische von exzellenter Andenhöhenlage.	5.20	36.40
ROSÉ	1 dl	7,5 dl
SCHWEIZ Œil de Perdrix de Neuchâtel, Domaine Valentin Ruedin, 2018/2019 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.	5.80	40.60
ROTWEIN	1 dl	7,5 dl
SCHWEIZ Cuvée d'or rouge, Siebe Dufé Kellerei 2016/2017 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.	5.60	39.20
ITALIEN	1 dl	7,5 dl
Primitivo di Manduria DOP, Masseria Pietrosa, 2018 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, untermauert von schokoladigen Noten und etwas Zimtstern, Kakao, lang anhaltende Aromatik und samtweiche Tannine.	5.50	38.50
SCHAUMWEIN	1 dl	7,5 dl
ITALIEN Prosecco Daldin DOC, Extra Dry Mesai Rebsorte: Glera 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.	7.80	54.60

WEINE

WEISSWEIN	3,75 dl	7,5 dl
FRANKREICH Sancerre AC, Domaine François Crochet, 2016/2017		37.80
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.		
SPANIEN Valdelainos DO, Bodegas Pedro Escudero, 2018/2019		34.60
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.		
ROTWEIN		7,5 dl
SCHWEIZ Merlot del Ticino «Ticinello» Zanini Sulmoni, 2013/2014		39.20
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.		
SPANIEN Rioja Crianza DOC, Don Sebastian, Union Viti Vinicola, 2013/2016	19.70	37.90
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.		
Pesquera Grianza, 2016		47.00
Rebsorten: 100% Tempranillo Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Waldbeeren und konzentrierte Pflaumen in der schwarzbeerigen Nase, auch dunkle Schokolade und feine Cassis-Würze dahinter, immer wieder neue Aromen zeigend. Dichter Gaumenfluss mit samtiger Textur und runden Tanninen, reife Pflaumen und nun auch Brombeeren, schönes Zusammenspiel zwischen Mineralik und Süsse, enorme Fülle und viel schwarze Frucht bis ins lange nachklingende Finale.		

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.			
Côte-du-Rhône AOP Rouge Guy Louis, Tardieu-Laurent, 2016	49.00		
Rebsorten: 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre Besonderes: Bio, Vegan, 18 Monate im Barrique. Dunkles Purpur, eindringliches Bukett nach Schwarzkirschen, Maulbeeren, Lakritze, Veilchen und Gewürzen. Langes Finale mit viel Intensität und Druck.			
ITALIEN			
Barbera d'Asti DOC, Camp du Rouss, Luigi Coppo e Figli, 2015/2016	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, 2010/2016	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 Tanninengehalt 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, 2012/2016	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.			
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 SCHAFT.

IHRE GESUNDHEIT STEHT BEI UNS IM MITTELPUNKT. DAFÜR SETZEN WIR UNS TÄGLICH EIN. ALS GRÖSSTES MEDIZINISCHES NETZWERK DER SCHWEIZ SIND WIR FÜHRENDE IN DER SPEZIALÄRZTLICHEN MEDIZIN, RADIOLOGIE UND DIAGNOSTIK.

MIT UNSEREN KLINIKEN, NOTFALLSTATIONEN, AMBULANTEN OPERATIONSZENTREN SOWIE UNSEREN RADIOLOGIE- UND RADIOTHERAPIEINSTITUTEN SIND WIR IMMER FÜR SIE DA.

UNSERE KLINIKEN AUF EINEN BLICK



WWW.HIRSLANDEN.CH/STANDORTE

BERATUNG UND INFORMATION
HIRSLANDEN HEALTHLINE 0848 333 999

FOLGEN SIE UNS AUF



HIRSLANDEN KLINIK BIRSHOF

REINACHERSTRASSE 28
4142 MÜNCHENSTEIN
T +41 61 335 25 10

WWW.HIRSLANDEN.CH/BIRSHOF

