

À LA CARTE SPEISEN GETRÄNKE

ENTDECKEN SIE UNSER KULINARISCHES
ANGEBOT IM «LE BISTOURI».



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.

Unser Restaurant ist Montag bis Freitag von 7 bis 18.30 Uhr und am Wochenende von 9 bis 18 Uhr für Sie geöffnet.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns.
Ihre Hirslanden Klinik Birshof

GETRÄNKE

KAFFEE, TEE UND MILCH

		CHF
Kaffee 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	30cl	3.50
Milch-Shake (Vanille, Erdbeer, Banane, Cappuccino)	30cl	5.50
Tee, diverse Sorten		4.00

MINERAL, JUS

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

GETRÄNKE IM OFFENAUSCHANK

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

SPIRITUOSEN

Martini rot oder weiss	16 % vol.	4cl	5.50
Campari	23 % vol.	4cl	5.50
Cynar	16.5 % vol.	4cl	5.50
Underberg	44 % vol.	4cl	5.50
Gordon's Gin	37.5 % vol.	4cl	7.00
Grappa di Barolo	43 % vol.	2cl	7.00
Kirsch	40 % vol.	2cl	5.50
Calvados V.S.O.P. Busnel	40 % vol.	2cl	8.00
Cognac Bisquit	40 % vol.	3cl	9.00
Whisky Ballantines	40 % vol.	5cl	9.00

BIERE

Clausthaler, alkoholfrei		33cl	4.80
Ziegelhof spezial	5.2 % vol.	33cl	4.80
Ueli Bier spezial	5 % vol.	33cl	5.00
Heinecken	5 % vol.	33cl	5.50



A LA CARTE

SALATE

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

SALATBUFFET

(In Selbstbedienung 11.30 - 14.00 h)

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 und Salat	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-Basilikumsauce	16.00

BELEGTE BRÖTLI

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

Sofern nicht anders deklariert, stammt das Fleisch aus Schweizer Produktion.



WEINE

Diese Flaschenweine schenken wir Ihnen sehr gerne im Offenausschank aus:

WEISSWEIN	1 dl	7.5 dl
SCHWEIZ		
Mont-sur-Rolle Petit Clos AOC, Domaine La Colombe, 2014	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, 2015	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		
Oeil de Perdrix de Neuchâtel, Domaine Valentin Ruedin, 2015	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 Oeil de Perdrix der Oberklasse.		
ROTWEIN	1 dl	7.5 dl
SCHWEIZ		
Cuvée d'or rouge, Siebe Dupf Kellerei, 2014	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, Cantina San Marzano, 2013	5.50	38.50
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 Zimstern, Kakao, langanhaltende 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, 2013 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 langanhaltend. Ein Preishammer in dieser Kategorie.	19.60	37.80
SPANIEN Valdeleinos DO, Bodegas Pedro Escudero, 2014 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 Ribera Del Duero DO, Bodegas Los Astrales, 2012 Rebsorte: Tempranillo Kirschenkuchen und Korinthenschokolade in der vielschichtigen Nase, verführerisches Mokka und schwarzer Holunder dahinter. Cremiger Gaumenfluss mit geléeartigem Extrakt und weichen Tanninen, edle Karamellschokolade und viel schwarze Frucht. Einzigartige Balance zwischen Finesse, Stoff und Weinfett, Kirschenmarmelade, Waldbeerenkompott und Lebkuchen.		43.20
Rjoja Crianza DOC, Don Sebastian, Union Viti Vinicola, 2010/2011 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

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, 2011 **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 **37.80** **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 Bukett 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**

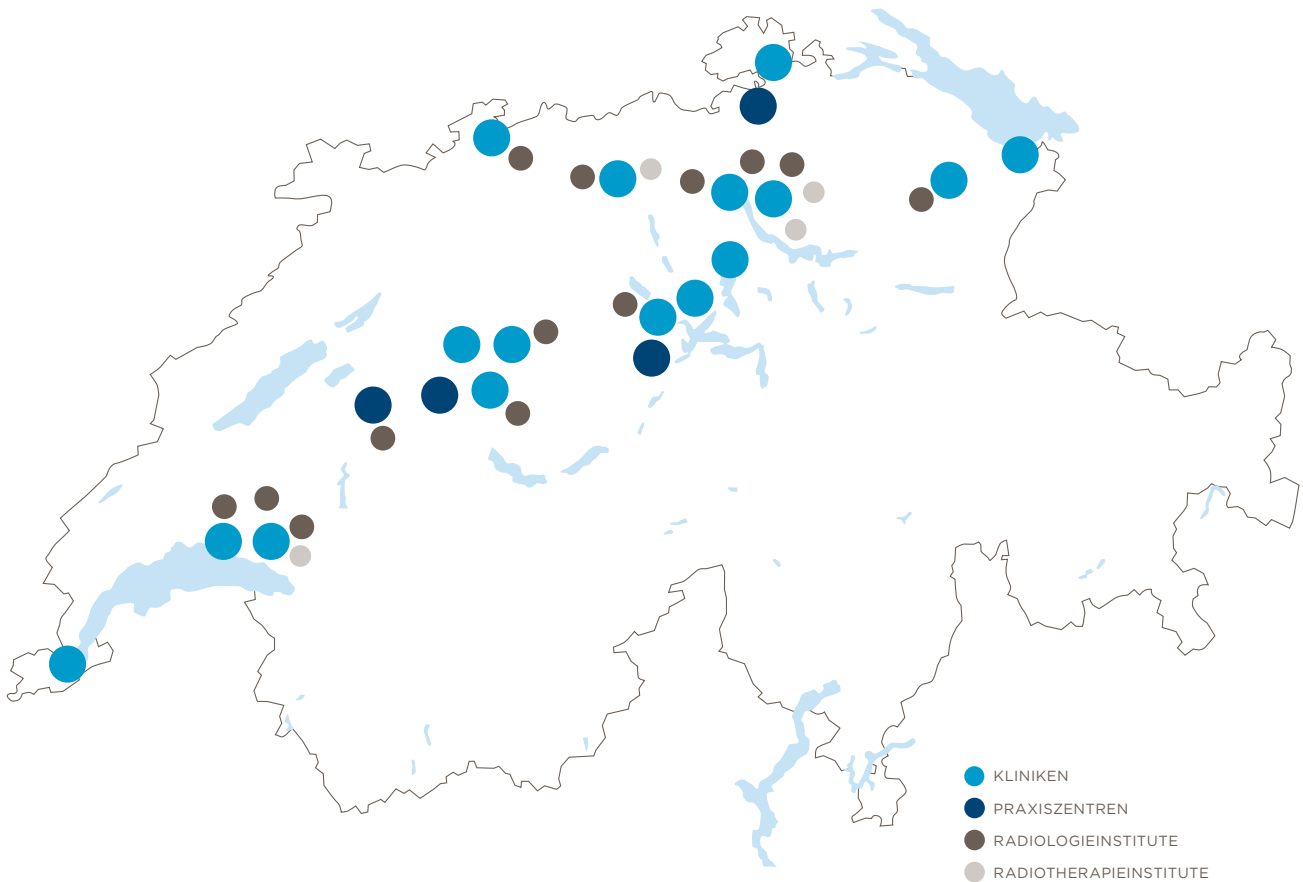
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meuniere

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 wohlthuender Frische.

KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

IHRE GESUNDHEIT STEHT BEI UNS IM MITTELPUNKT. DAFÜR SETZEN WIR UNS TÄGLICH IN DEN 16 KLINIKEN, 4 AMBULANTEN PRAXISZENTREN, 14 RADIOLOGIE- UND 4 RADIOTHERAPIEINSTITUTEN SOWIE IN DEN AMBULANTEN CHIRURGIEZENTREN UND NOTFALLSTATIONEN EIN. AUCH IN IHRER REGION SIND WIR FÜR SIE DA: AARAU, BERN, 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
CH-4142 MÜNCHENSTEIN
T +41 61 335 25 10
F +41 61 335 22 05

WWW.HIRSLANDEN.CH/BIRSHOF

