

HIRSLANDEN

KLINIK HIRSLANDEN



SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

FOOD AND DRINKS MENU

HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME

... in der Welt der Gastfreundschaft und der feinen Kulinarik. Auf den nachfolgenden Seiten entführen wir Sie in Genusswelten, die Ihrem Hirslanden-Aufenthalt Glanzlichter aufsetzen.

Mit einer Zusatzversicherung haben Sie die Möglichkeit aus unseren à-la-carte-Angeboten zu wählen. Privatpatientinnen und -patienten steht dieses Angebot kostenlos zur Verfügung. Unsere Halbprivatpatientinnen und -patienten erhalten eine Reduktion von 25% auf die ausgewiesenen Preise. Das Frühstück und die 3-Gang-Tagesmenüs sind für alle unsere Patientinnen und Patienten inbegriffen.

HOTELSERVICE

Unsere Mitarbeitenden des Hotelservices sind täglich von 07.15 bis 20.00 Uhr für Sie da. Ausserhalb dieser Zeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden der Pflege.

Die Mahlzeiten werden Ihnen und Ihrem Besuch abhängig von der Bettenabteilung zu unterschiedlichen Zeiten serviert. Damit wir Ihre Mahlzeiten zeitgerecht und in hoher Qualität anrichten sowie servieren können, bitten wir Sie, Ihre Bestellung für das Frühstück bis spätestens um 18.00 Uhr am Vorabend, für das Mittagessen bis spätestens um 10.00 Uhr und für das Abendessen bis spätestens um 15.00 Uhr beim Hotelservice aufzugeben.

ALLERGIEN

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden oder Informationen zu den Inhaltsstoffen wünschen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitende.

DEKLARATION

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, Fisch, Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fisch ausländischer Herkunft:
Vietnam (VN), Europa (FAO 05), Nordostatlantik (FAO 27), Westlicher Pazifik (FAO 71)

Fleisch ausländischer Herkunft:
1) kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein,
2) kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Frankreich (FRA), Italien (ITA), Irland (IRL), Neuseeland (NZL)

PREISE

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



WEBSITE
GASTRONOMIE

... to our world of hospitality and fine cuisine. The following pages will take you on a journey through a world of culinary delights that will light up your stay at Hirslanden.

With supplementary health insurance, you have the option of choosing from our à la carte offers. This offer is available free of charge to private patients. Our semi-private patients receive a 25% reduction on the prices listed. Breakfast and the 3-course daily menus are included for all our patients.

HOTEL SERVICE

Our hotel service employees are at your service every day from 7.15 a.m. to 8.00 p.m. Please contact the nursing staff if you need anything outside of these hours.

Depending on the ward, the meals are served to you and your guests at different times. To enable us to prepare and serve your meals on time and in high quality, we ask you to place your order with the hotel services for breakfast no later than 6.00 p.m. on the evening before, for lunch no later than 10.00 a.m. and for dinner no later than 3.00 p.m.

ALLERGIES

If you have an allergy or food intolerance or would like to have information about the ingredients, please let our employees know.

DECLARATION

Unless otherwise specified, our baked goods, fish, meat and meat products originate in Switzerland.

Fish of foreign origin:
Vietnam (VN), Europe (FAO 05), North-east Atlantic (FAO 27), Western Pacific (FAO 71)

Meat of foreign origin:
1) may have been produced with hormonal performance enhancers,
2) may have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

France (FRA), Italy (ITA), Ireland (IRL), New Zealand (NZL)

PRICES

All prices in CHF and incl. value added tax.



WEBSITE
FOOD & BEVERAGE



FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Diverse Brotsorten	je 1.60	Bread selection	each 1.60
Konfitüre	1.00	Jam	1.00
Butter	1.00	Butter	1.00
Joghurt	1.80	Yoghurt	1.80
Birchermüesli mit Beeren	6.00	Bircher muesli with berries	6.00
Kleiner Käseteller	5.00	Small cheese plate	5.00
Geräucherte Lachstranchen (FAO 27)	7.00	Smoked salmon (FAO 27)	7.00
Halbe Avocado	3.50	Half an avocado	3.50
Fruchtsalat	5.00	Fruit salad	5.00
Cornflakes	2.50	Cornflakes	2.50
Gekochtes Ei	3.50	Boiled egg	3.50
Rührei	8.50	Scrambled egg	8.50
Spiegelei	8.50	Fried egg	8.50
Omelette	8.50	Omelette	8.50
Aufschnitt	5.00	Cold cuts	5.00
Bauernschinken	5.00	Cooked ham	5.00
Roastbeef	5.00	Roastbeef	5.00

GETRÄNKE

Kaffeeännchen	5.00
Milchännchen	5.00
Portion Ovomaltine oder Caotina	5.50
Portion Tee	6.00
Diverse Säfte	4.00

BEVERAGES

Pot of coffee	5.00
Pot of milk	5.00
Portion of Ovomaltine or Caotina	5.50
Portion of tea	6.00
Variety of juices	4.00



KALTE SPEISEN COLD DISHES

Rauchlachs (FAO 27) mit Meerrettich-Schaum, auf Wunsch mit Briochetoast	30.00		Smoked salmon (FAO 27) with horseradish foam, brioche toast on request		30.00
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce	29.00		Cold roastbeef with remoulade sauce		29.00
Beefsteak Tatar mit Schalotten, Kapernäpfeln, auf Wunsch mit Briochetoast	24.00	34.00	Beef steak tartare with shallots, capers, brioche toast on request	24.00	34.00
Auserlesene Käse mit hausgemachtem Birnenbrot	18.00		Selected cheese with homemade pear bread		18.00
Birchermüesli mit frischen Beeren, auf Wunsch mit Ruchbrot	10.50		Bircher muesli with fresh berries, whole grain bread on request		10.50
Blattsalate «Hirslanden» mit Gurken, Ei, Radieschen und Croûtons	11.00	14.00	Leaf salad 'Hirslanden' with cucumber, egg, radish and croutons	11.00	14.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto	13.00	19.50	Tomato salad with buffalo mozzarella and basil pesto	13.00	19.50

SANDWICHES

Zubereitet mit frischem
Laugen-Baguette

10.50

- Roastbeef
- Bündnerfleisch
- Parmaschinken (ITA)
- Salami (ITA)
- Bauernschinken
- Rauchlachs (FAO 27)
- Thunfisch (FAO 71)
- Käse
- Ei

SANDWICHES

Prepared with fresh
lye baguette

10.50

- Roastbeef
- Grisons dried meat
- Parma ham (ITA)
- Salami (ITA)
- Cooked ham
- Smoked salmon (FAO 27)
- Tuna (FAO 71)
- Cheese
- Egg

CANAPÉS

Zubereitet mit Briochetoast,
zwei halbe Stücke pro Sorte

7.00

- Roastbeef
- Bündnerfleisch
- Salami (ITA)
- Bauernschinken
- Rauchlachs (FAO 27)
- Thunfisch (FAO 71)
- Käse
- Ei

CANAPÉS

Prepared with brioche toast,
two half pieces per type

7.00

- Roastbeef
- Grisons dried meat
- Salami (ITA)
- Cooked ham
- Smoked salmon (FAO 27)
- Tuna (FAO 71)
- Cheese
- Egg





WARME SPEISEN WARM DISHES

Spaghettini
mit hausgemachter Tomatensauce
oder mit Bolognesesauce
oder mit Parmesansauce

27.00

Französisches Omelette Natur
oder mit Kräutern
oder mit Bauernschinken
oder mit Käse

17.00

Gemüseravioli
mit provenzalischer Tomatensauce
und Blattspinat

28.00

SUPPE

Tomatenkraftbrühe
mit kleinem Gemüse

13.00

Spaghettini
with homemade tomato sauce
or Bolognese sauce
or parmesan sauce

27.00

French omelette classic
or with herbs
or with cooked ham
or with cheese

17.00

Vegetable ravioli
with Provençal tomato sauce
and spinach leaves

28.00

SOUP

Tomato broth
with small vegetables

13.00

FISCH

Sautiertes Zanderfilet (FAO 05)	28.00	41.00
Gebratenes Schottisches Lachsfilet	31.00	45.00
Sautierte Riesenkrevetten (VN)	29.00	43.00

SAUCEN

Schnittlauchsauce, Weissweinsauce
oder rote Currysauce

BEILAGEN

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln,
Dampfkartoffeln, feine Nudeln oder Reis

Glasiertes Karottengemüse, Broccoli-Röschen,
Zucchetti, junger Blattspinat oder Gartenerbsen

FISH

Sautéed Zander fillet (FAO 05)	28.00	41.00
Scottish salmon fillet	31.00	45.00
Sautéed king prawns (VN)	29.00	43.00

SAUCES

Chive sauce, white wine sauce
or red curry sauce

SIDE DISHES

Potato 'Rösti', fried potatoes,
steamed potatoes, fine pasta or rice

Glazed carrot vegetables, broccoli florets,
courgettes, young spinach leaves or garden peas





FLEISCH

Gebratene Kalbsbratwurst	25.00	
Sautiertes Kalbsrückensteak	34.00	48.00
Gebratene Poulardenbrust	36.00	
Black Angus-Rindsfilet (IRL)	38.00	54.00

SAUCEN

Portwein-Jus, Pilzrahmsauce, Rahmsauce, Zwiebelsauce oder Kräuterbutter

BEILAGEN

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, feine Nudeln oder Reis

Glasiertes Karottengemüse, Broccoli-Röschen, Zucchini, junger Blattspinat oder Gartenerbsen

MEAT

Roasted veal sausage	25.00	
Sautéed veal loin steak	34.00	48.00
Roasted breast of poulard	36.00	
Black Angus-Rindsfilet (IRL)	38.00	54.00

SAUCES

Port wine jus, mushroom cream sauce, cream sauce, onion sauce or herb butter

SIDE DISHES

Potato 'Rösti', fried potatoes, steamed potatoes, fine pasta or rice

Glazed carrot vegetables, broccoli florets, courgettes, young spinach leaves or garden peas

NACHSPEISEN DESSERTS

Frisch aufgeschnittene Früchte	14.00	Freshly sliced fruits	14.00
Hausgemachtes Karamell-Köpfli mit oder ohne Rahm	6.50	Homemade caramel flan with or without cream	6.50
Frische Fruchtwähe mit Rahm	7.50	Fresh fruit tart with cream	7.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50	Viennese apple strudel with vanilla sauce	8.50
Ice Coffee «Hirslanden» mit oder ohne Kirsch	10.50	Ice coffee 'Hirslanden' with or without 'Kirsch' liqueur	10.50
Verschiedene Eissorten auf Anfrage	pro Kugel 4.00	Various flavours of ice cream on request	per scoop 4.00





GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Valser Mineralwasser, Classic oder Silence	50 cl 6.00
Thomas Henry, Tonic Water oder Bitter Lemon oder Ginger Ale	20 cl 5.80
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	33 cl 5.50
Rivella, Rot oder Blau	33 cl 5.50
Elmer Citro	33 cl 5.50
Apfelschorle	33 cl 5.50
Eistee Lemon	33 cl 5.50
Michel-Säfte, Tomate oder Cranberry oder Ananas	20 cl 6.00

KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino oder Milchkaffee	6.00
Latte Macchiato	6.30
Kalte/Warme Schokolade oder Ovomaltine	5.50

TEESORTIMENT

Portion Tee	6.00
Schwarztee	English Breakfast St. Andrews
Grüntee	Jasmine Ting Yuan
Kräutertee	Bavarian Mint
	Verveine
	Chamomile Meadow
	Rooibush Strawberry Cream
	Fenchel
Früchtetee	Persischer Apfel
	Wild Berries

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Valser mineral water, still or sparkling	50 cl 6.00
Thomas Henry, Tonic Water or Bitter Lemon or Ginger Ale	20 cl 5.80
Coca-Cola or Coca-Cola zero	33 cl 5.50
Rivella, red or blue	33 cl 5.50
Elmer Citro	33 cl 5.50
Sparkling apple juice	33 cl 5.50
Iced tea with lemon	33 cl 5.50
Michel juices, tomato or cranberry or pineapple	20 cl 6.00

COFFEE AND MILK DRINKS

Coffee	5.00
Espresso	5.00
Double espresso	6.00
Cappuccino or café au lait	6.00
Latte macchiato	6.30
Cold/warm chocolate or ovomaltine	5.50

SELECTION OF TEA

Portion of tea	6.00
Black tea	English Breakfast St. Andrews
Green tea	Jasmine Ting Yuan
Herbal tea	Bavarian Mint
	Verveine
	Chamomile Meadow
	Rooibush Strawberry Cream
	Fennel
Fruit tea	Persian apple
	Wild Berries

**GUTEN APPETIT
ENJOY YOUR MEAL**