

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 Säfte	4.00	Variety of juices	4.00
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



KALTE SPEISEN COLD DISHES

Rauchlachs (FAO 27) mit Meerrettich-Schaum, auf Wunsch mit Brioche toast	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 Brioche toast	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

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

Spaghettini
with homemade tomato sauce
or Bolognese sauce
or parmesan sauce

27.00

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

17.00

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

17.00

Gemüseravioli
mit provenzalischer Tomatensauce
und Blattspinat

28.00

Vegetable ravioli
with Provençal tomato sauce
and spinach leaves

28.00

SUPPE

Minestrone mit kleinem Gemüse
und Basilikumpesto

16.00

SOUP

Minestrone with small vegetables
and basil pesto

16.00

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 pike perch 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, Zucchetti, 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 beef fillet (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-Köpfl 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 Becher 5.00	Various flavours of ice cream on request	per cup 5.00





GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Valser Mineralwasser, prickelnd oder still	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
Sinalco	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
Grüntee	Grün Matinee
Kräutertee	Pure Peppermint
	Verveine
	Chamomile Meadow
	Fenchel
Früchtetee	Golden Apple
	Wild Berries

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Valser mineral water, sparkling or still	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
Sinalco	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/Hot chocolate or Ovomaltine	5.50

SELECTION OF TEA

Portion of tea	6.00
Black tea	English Breakfast
Green tea	Green Matinee
Herbal tea	Pure Peppermint
	Verveine
	Chamomile Meadow
	Fennel
Fruit tea	Golden Apple
	Wild Berries

WEINE IM OFFENAUSSCHANK WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

CÜPLI GLASS

FLASCHE BOTTLE

Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blanc

Legras & Haas, Chouilly, Champagne
Chardonnay

16.00

3.75 dl 59.00
7.5 dl 98.00

Truttiker Blanc de Pinot Blanc Brut

Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
Pinot Blanc

9.50

7.5 dl 67.00

Prosecco Garbel

Familie Adami, Veneto
Glera

9.00

7.5 dl 63.00

WEISSWEIN WHITE WINE

1 dl

7.5 dl

Compleo Cuvée Blanc Prestige VDP 2024/25

Staatskellerei Zürich
Pinot Gris und Chardonnay

7.50

52.00

Grüner Veltliner Federspiel «Loibner Ried Kreutler» 2024

Weingut Knoll, Wachau
Grüner Veltliner

9.00

63.00

«Perlia» DOC Nuragus di Cagliari 2023

Azienda Agricola Pala, Sardegna
Nuragus

9.80

69.00

Finca El Empecinado, Verdejo Rueda DO 2024

Bodegas Vega Real, Rueda, Spanien
Verdejo

8.00

56.00





ROSÉWEIN
ROSÉ WINE

1 dl

7.5 dl

Œil de Perdrix «Valentin» AOC 2024/25
Nicolas Ruedin, Neuchâtel
Pinot Noir

7.90

55.00

ROTWEIN
RED WINE

Compleo Cuvée Noir 2023/24
Staatskellerei Zürich
Pinot Noir, Cornalin, Gamaret

7.90

55.00

Felciaino DOC Bolgheri Rosso 2023
Azienda Agricola Chiappini, Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

11.00

79.00

Marqués de Murrieta Reserva DOC 2020
Marqués de Murrieta, Rioja
Tempranillo, Graciano, Mezuelo, Garnacha

9.50

67.00

Merlot della Svizzera Italiana IGT «Ronco delle Noci» 2023
Tenuta Luigina, Stabio, Ticino
Merlot (18 Monate Barrique)

10.50

75.00

ERLESENE WEINE SELECTION OF WINE

WINE LIST
IN ENGLISH



CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

Charles Heidsieck Rosé Réserve 7.5 dl 128.00
Charles Heidsieck, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Dom Pérignon (Jahrg. auf Anfrage) 7.5 dl 360.00
Moët & Chandon, Épernay, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir

Krug Grande Cuvée Brut 7.5 dl 380.00
Krug, Reims, Champagne
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Cristal Roederer Brut
(Jahrg. auf Anfrage)** 7.5 dl 420.00
Louis Roederer, Reims, Champagne
Pinot Noir, Chardonnay

**Franciacorta Brut DOCG
Saten 2021** 7.5 dl 88.00
Azienda Agricola Ferghettina, Lombardia
Chardonnay

**Franciacorta Brut DOCG
Rosé 2021** 7.5 dl 88.00
Azienda Agricola Ferghettina, Lombardia
Pinot Noir

WEISSWEIN - SCHWEIZ

Truttiker Riesling x Sylvaner 2024 7.5 dl 46.00
Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
Riesling x Sylvaner

Hellgelb mit Grün-Reflexen. Fruchtige Aromen verleihen dem Wein Eleganz und Spritzigkeit. Die Säure ist gut gebunden. Schöner Aperitifwein.

**Solaris Barrique,
Regensburg AOC 2022** 7.5 dl 78.00
Weingut Weidmann, Regensburg ZH
Solaris

Note von kandierten Zitrusfrüchten, Aprikosenkonfitüre und Honig, etwas Karamell und geröstete Nüsse. Am Gaumen dezente Süsse, weiche Säure, kraftvoll und mittellang.

**Païen/Heida «Les Serpentes»
Martigny Valais AOC 2022/23** 7.5 dl 75.00
Domaine Gérald Besse, Valais
Heida BIO (12 Monate Barrique)

Strahlendes Goldgelb, grünliche Nuancen. Blumig und zartfruchtig schon in der Nase, Kamille und Mirabellen, auch Grüntee und sanft geröstete Haselnüsse. Sehr dicht und voluminös am Gaumen, ausgewogene Aromen von Kastanienhonig und Orangenschalen.

**Dézaley Grand Cru AOC
«Chemin de Fer» 2023** 7.5 dl 81.00
Luc Massy, Lavaux VD
Chasselas (8 Monate Holzbausbau)

Aromatische Vielschichtigkeit mit dem ausgeprägten Feuersteinaroma, samtweiche Textur und Honignoten. Langanhaltender, fruchtiger Abgang.

**Bianco Rovere - Bianco di
Merlot DOC 2023/24** 7.5 dl 87.00
Guido Brivio, Ticino
Merlot (8 Monate Barrique)

Aromen, die den Holzbausbau verraten: Vanille, Kokos und Sandelholz werden von Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Fruchtige und blumige Noten folgen.





WEISSWEIN - FRANKREICH

Chablis 1er Cru AOC 7.5 dl 76.00
«Vau Ligneau» 2022
Domaine Alain Geoffroy, Yonne
Chardonnay

Brillantes Gelb mit grünen Reflexen, präsender Duft, mit floraler Stilistik und feiner Mineralwürze, tollem Fruchtextrakt, Süsse sowie dem typisch salzig-mineralischen Charakter und feinem Schmelz.

Sancerre AOC «La Vigne Blanche» 7.5 dl 64.00
2023/24
Henri Bourgeois, Loire
Sauvignon Blanc

Stachelbeeren, Zitrus-, aber auch tropische Früchte, mineralisch-würzig untermalt mit den typischen Feuersteinnoten seines Terroirs.

WEISSWEIN - ITALIEN

Riesling «Praepositus» Alto Adige 7.5 dl 83.00
Valle Isarco DOC 2018/20
Abbazia di Novacella, Südtirol
Riesling

Ein Wein, der aufgrund seiner leuchtend goldgelben Farbe Emotionen hervorruft. Intensiv und mild aromatisch, erinnert an Orange, Pfirsich, getrocknete Aprikose, kandierte Ananas und Honig.

Friulano Collio «Miklus Francesco» 7.5 dl 82.00
DOC 2018
Draga, Friuli
Friulano

Charaktervoller, trockener Weisswein. 24 Monate Reifung im Holzfass, was ihm eine goldgelbe Farbe verleiht. Komplexes Bouquet mit intensivem Mandelaroma, reifen Pfirsichen und kandierten Zitrusfrüchten. Schmackhaft, weich und vollmundig mit sehr langem Abgang.

Etna Bianco DOC 2023 7.5 dl 65.00
Massimo Lentsch, Sicilia
Carricante

Delikater und eleganter Weisswein aus 600 Metern über Meer liegenden Reben am Nordhang des Ätna. Aromen von Zitrone, weissem Steinobst und Akazien. Am Gaumen frisch, ausgewogen und mineralisch.



WEISSWEIN - ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Federspiel 7.5 dl 69.00
«Spitzer Rotes Tor» 2023/24
 Weingut Franz Hirtzberger, Wachau
 Grüner Veltliner

Kühles Bouquet, Noten von Grüntee, Melone, gelben Pflaumen und mineralische Aromen. Am Gaumen feine Extrakt-süsse, herrlich, harmonisch, elegant.

Riesling Smaragd 7.5 dl 76.00
«Ried Achleiten» 2023
 Weingut Roman Jäger, Wachau
 Riesling

Einladende Nase nach Pfirsich und Mangonoten. Honig sowie mi-neralische Würze. Am Gaumen finessenreiches Säurespiel, saftig und wunderbarer Schmelz.

ROSÉWEIN - SCHWEIZ

Œil de Perdrix «Valentin» 7.5 dl 55.00
AOC 2024/25
 Nicolas Ruedin, Neuchâtel
 Pinot Noir

Sehr fruchtbetonter Wein. Schmeckt nach Kirschen und Johan-nisbeeren mit einem Hauch von Minze, Zimt und Lebkuchen.

ROTWEIN - SCHWEIZ

ÉO Noir 2023 7.5 dl 76.00
 Staatskellerei Zürich
 Gamaret, Merlot (14 Monate Barrique)

Schwarze Kirschen, Cassis und dezente Eukalyptusnoten; am Gaumen reife Pflaumenfrucht und viel saftiges Waldbeerenkom-pott, Marzipan und ein Hauch von Rum, unterstützt von einer delikaten Röstaromatik. Grossartige Eleganz, samtige Textur, dezente Extrakt-süsse; klasse Länge.

Truttiker Pinot Noir Barrique 2018 7.5 dl 68.00
 Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
 Pinot Noir (20 Monate Barrique)

Sortentypische, beerige Frucht, unterstützt von Röstaromen und Lakritze. Charaktervoll und vielschichtig. Einer der schönsten Weine aus der Region.

Fläscher Pinot Noir 2022/23 7.5 dl 65.00
 Weingut Hansruedi Adank,
 Bündner Herrschaft
 Pinot Noir (Stahltank)

Am Gaumen erfreut er mit seinem fruchtbetonten, gehaltvollen Geschmack und einer harmonischen Struktur mit feinen Tan-ninen.

Syrah «Grandmaitre» 7.5 dl 75.00
Valais AOC 2023
 Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen, Valais
 Syrah (12 Monate Barrique)

Einladende Nase von Brombeeren, Kirschen, aber auch Gewürz-nelke und eine Spur Ruchbrot und Vanille. Am Gaumen Noten von Sauerkirschen und Malz. Prächtige Frische und Saftigkeit begleitetes Finale.

«Balin» Svizzera Italiana IGP 2020 7.5 dl 120.00
 Cantina Kopp von der Crone Visini, Ticino
 Merlot, Arinarnoa

Reife Heidelbeeren, Himbeeren und Veilchennoten. Insgesamt sehr ausdrucksstark und wunderbar balanciert. Einer der Jahr-gangsbesten unter den Tessiner Merlots.



ROTWEIN - FRANKREICH

Château Angludet 2020 7.5 dl 98.00
 Cru Bourgeois, Margaux
 48% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 12% Petite Verdot

Tiefes Purpur, filigraner Duft nach frischgepflückter schwarzer Johannisbeere, heller Tabak und zartes Veilchenparfüm, Hagebuttentee und Muskatnuss, Pflaume und Brombeere mit weicher Textur. Decanter 93/100

Château Palmer 2003 7.5 dl 413.00
 3^{ème} Grand Cru Classé, Margaux
 68% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 12% Petite Verdot

In der Nase heisse Brombeeren, Feigen, Kakao, süsse Gewürze, gerösteter Kaffee, Karamell, Leder und Rauch. Im Gaumen ist er vollmundig und mit weichem Tanninen wird der Wein rund und fleischig. Parker 89/100

Château Lynch-Bages 2021 7.5 dl 230.00
 5^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac
 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Tiefdunkle, fast schwarze Farbe, zeigt sich grosszügig und verschwenderisch in Bouquet und Geschmack. Viel würzige Frucht mit Röstaromen und Vanille. Voll, seidig und elegant mit schöner Struktur. Parker 90/100.

Château Pédesclaux 2019 7.5 dl 106.00
 5^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac
 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petite Verdot

Tiefes Purpurgranat mit lila Rand. Betörendes Bouquet mit reifen Brombeeren, Nougatpralinen und Lakritze, dahinter frische Heidelbeeren und Kirschlikör. Im aromatischen Finale ein voller Korb mit schwarzen Johannisbeeren, Schlehengelee und Graphit-spuren. Parker 93-95

Château Ducru Beaucaillou 2004 7.5 dl 274.00
 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien
 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Schönes, komplexes Bouquet. Zimt, Gewürznelke, schwarzer Pfeffer und Anklänge an Schokolade als Krönung. Der Geschmack bietet intensive Aromen. Parker 92/100

Château Lagrange 2019 7.5 dl 135.00
 3^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien
 74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petite Verdot

Delikat fülliges Bouquet, rahmige Noten und feiner Brombeeren- und Zederntouch. Im Gaumen genauso wie man sich einen grossen Lagrange-Jahrgang vorstellt; delikat, fein und wunderschön harmonisch. Parker 90/100

Château Calon Ségur 2006 7.5 dl 250.00
 3^{ème} Grand Cru Classé, St Estephe
 64% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Petit Verdot

Mitteldunkles Granat-Rubin. Würziges, nach getrockneten Baum-nüssen und Pflaumen duftendes Bouquet. Im Gaumen fleischig und das Extrakt verbindet sich mit Tannin sowie Säure.

Château Ausone 1995 7.5 dl 860.00
 1er Grand Cru Classé A, St-Émilion
 50% Cabernet Franc, 50% Merlot

Das Château Ausone ist ein Werk von Finesse und Eleganz mit einem mineralischen Profil von Cabernet Franc. Die Merlot-Frucht: rund, gemeisselt und rein. Der Gaumen schwingt lange Zeit mit Finesse und Frische mit, um in einem Abgang von seltenem Gleichgewicht zu enden. Die Jahre vergehen und sublimieren liebevoll seinen Charakter. Parker 93/100

Château Canon La Gaffelière 2020 7.5 dl 192.00
 1er Grand Cru Classé B, St-Émilion
 60% Merlot, 30% Cabernet franc, 10% Cabernet Sauvignon

Bouquet nach Holunder und Maulbeeren, Trüffel und dominikanischem Tabak. Fester, fleischiger Gaumen mit Anklängen an Preiselbeeren, Wacholder und erdiger Aromatik, besticht durch Eleganz und eine unglaubliche Tiefe. Parker 95/100

Château Chantalouette 2022 7.5 dl 73.00
 Pomerol AOC
 100% Merlot

Dunkels Granatrubin mit satter Mitte. Offenes Bouquet mit roten Kirschen, Cranberrysaft und Milchschokonoten. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur. Graphitnoten und Lakritze, endet in einem mineralischen Finale.



Château Beauregard 2008 7.5 dl 170.00
 Pomerol AOC
 100% Merlot

Fest tanninhaltiger, reifer, würziger Fruchtkuchen eines Weins. Die getrockneten Früchte sind ein wichtiges Element, das eine attraktive Süsse verleiht, während die dichten, trockenen Tannine einen Kontrapunkt setzen.

«Port du Ciel», La Clape 7.5 dl 192.00
AOC 2021/22
 Château La Negly, Languedoc Roussillon
 Syrah, Grenache

Intensives Fruchtbouquet von schwarzen Johannisbeeren, Backpflaumen, Schokolade, Lakritze und dezenter Mineralik. Druckvoller Gaumen mit saftig-weicher Textur, perfekte Balance zwischen Frucht, Fülle, Frische und Persönlichkeit. Ein Monument, der zu den besten Weinen Frankreichs zählt. Parker 93/100

Others Grenache, Côtes Catalanes 7.5 dl 89.00
IGP 2020
 Department 66, Côtes Catalanes
 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Sattes Purpurrot mit schwarzer Mitte, Brombeerbouquet mit Nusschokolade und feiner Tabaksüsse, Pflaumenmarmelade und Lebkuchen. Unglaubliche Grenache-Süsse im cremig-weichen Gaumen, begeisternde Primärf Frucht und trotz der Fülle einzigartiger Trinkgenuss bietend.

ROTWEIN - ITALIEN

Barolo DOCG «Bricco Boschis» 7.5 dl 160.00
2018/19
 Azienda Agricola Cavallotto, Piemonte
 Nebbiolo

36 Monate Holzfassausbau, präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot. In der Nase entfalten sich Noten nach Würze und roten Früchten, unterlegt mit Nuancen nach Rauch. Am Gaumen ist dieser Barolo sehr einnehmend integrierten Tanninen, die eine wunderbare Frische ausstrahlen.

Laccento, Ruché di Castagnole 3.75 dl 42.00
Monferrato DOCG 2023
 Montalbera, Piemonte
 Ruché

Extrem floraler Duft, der häufig an Rosen oder Himbeeren erinnert. Im Gaumen zeigt sich der Ruché Laccento vollmundig, mit sehr sanften Tanninen und einem langen aromatischen Finale.

Amarone della Valpolicella DOCG 7.5 dl 94.00
«Pietro Junior» 2021
 Vignaiolo Pietro Zardini, Veneto
 Corvina, Rondinella, Molinara

Duft von Kakao, Kirsch- und Blaubeermarmelade, Vanille, Gewürzen und Kaffee. Am Gaumen ist er vollmundig und erinnert an rote Johannisbeeren und Fruchtkompott. Der Abgang ist kraftvoll und macht, dank seiner Eleganz, Lust auf mehr.

Lagrein DOC Riserva 7.5 dl 89.00
«Praepositus» 2021
 Abbazia di Novacella, Südtirol
 Lagrein (18 Monate Barrique)

Der Lagrein Praepositus ist unvorstellbar wuchtig, gleichzeitig äusserst samtig und verfügt über reife Aromen (dunkle Kirschen, Veilchen und Kakao). Das Aroma von Karamell, ist geradezu typisch für den Lagrein und macht seine besondere Faszination aus.

Brunello di Montalcino 7.5 dl 115.00
DOCG 2019/20 3.75 dl 65.00
 Castiglion del Bosco, Toscana
 Sangiovese

Komplexes Bouquet, Aromen von roten Früchten, Leder und leichten Räuchernoten. Mit seinem lieblichen Tannin und einer vorzüglichen Alkoholkomponente umgarnt der intensive, konzentrierte Geschmack die Sinne.



Guado de Gemoli, DOC Bolgheri Superiore 2020 7.5 dl 120.00

Azienda Agricola Chiappini, Toscana
Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Eleganz, Power und Komplexität zeichnen diesen Rotwein aus. Noten von reifen Früchten, Gewürze, Lakritz und Tabak. Parker 93/100

Ornellaia, Bolgheri Superiore DOC 2020 7.5 dl 390.00

Tenuta dell`Ornellaia, Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petite Verdot

Der Wein öffnet sich mit einer undurchdringlichen, vollmundigen Struktur, die von intensiven Aromen dunkler Früchte, Bleistiftspänen, geröstetem Eichenholz, spanischer Zeder, Lagerfeuer-Asche und Eisenoxid geprägt ist. Parker 97/100

Siepi, IGT Toscana Rosso 2021 7.5 dl 210.00

Castello Fonterutoli, Conti Mazzei, Toscana
50% Merlot, 50% Sangiovese

Rot- und Schwarzbeeren, Pflaumen, Veilchen und Tabak. Am Gaumen dicht, imposante Struktur und Eleganz. Im Finale Earl-Grey-Noten und Wildkirsche. 3 Bicchieri Gambero Rosso

Picconero IGT Toscana Rosso 2020 7.5 dl 145.00

Azienda Agricola Tolaini, Toscana
Merlot

Intensives, vielschichtiges Bouquet von roten Früchten, Peperoni, Lakritze und Vanille, saftig mit weichen Tanninen.

Perlui IGT Rosso Toscana 2020 7.5 dl 220.00

Azienda Agricola Tolaini, Toscana
Cabernet Franc

Komplexes Bouquet mit Noten von roten Tomaten, grünem Pfeffer, Schokolade, Zedernholz und Vanille, vielschichtig, körperreich und trotzdem elegant am Gaumen.

Orfeo IGP Puglia 2022 7.5 dl 62.00

Cantina Paoleole, Puglia
Negroamaro

Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen und toller Intensität. Aromen von dunklen Waldbeeren, blauen Pflaumen, etwas Mokka, Tabak und dezenter erdiger Mineralik. Am Gaumen harmonisch und ausgewogen, mit weichen, seidigen Tanninen und tiefer Säure. Kräftig, ohne opulent zu wirken.

Mille e una Notte, Sicilia DOC Rosso 2019/20 7.5 dl 150.00

Donnafugata, Sicilia
Nero d'Avola, Petite Verdot, Syrah

24 Monate im Barrique ausgebaut. Rubinrot verlockend süßen Duft und feinem Balsamico-Unterton. Der Gaumen zeigt feine florale Noten von Veilchen und rundet mit einem Hauch von Tabak den lang anhaltenden Abgang ab.

ROTWEIN - SPANIEN

Baigorri Reserva AOC 2018/19 7.5 dl 74.00

Bodegas Baigorri, Rioja
Tempranillo

Ein Bouquet von schwarzen Waldbeeren, Granatapfelduft und exotischen, warmen Gewürznoten. Samtig-weicher Auftakt mit grossartiger Fruchtpräsenz und einem Wechselspiel zwischen Extraktösse und lebhafter Frische. Im Finale harmonisch und vielschichtig.

Artigas Priorat DOC 2022 7.5 dl 72.00

Bodegas Mas Alta, Priorat
Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

Im Glas tiefdunkle Robe mit violetten Reflexen. In der Nase duftet es nach gekochten dunklen Beeren mit fleischigen Nuancen. Im Gaumen saftig, schöner Fruchtkomplex mit seidigen Gerbstoffen.

Hacienda Monasterio Reserva Ribera del Duero DO 2020/21 7.5 dl 136.00

Bodegas Hacienda Monasterio,
Ribera del Duero
Tinta del País, Merlot, Cabernet Sauvignon

Dunkles Granatrot. In der Nase schwarze Frucht, mineralisch und Veilchen. Am Gaumen viel Frucht, Frische, Komplexität, schön integrierte Tannine und Mineralität. Ein fruchtiges, lang anhaltendes Finale.

Vega Sicilia Valbuena 5° Ribera del Duero DO 2020 7.5 dl 250.00

Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero
Tempranillo, Merlot (48 Monate Barrique)

Schwarze und blaue Waldbeeren, florale Nuance von Rosenblüten, Sandelholz. Am Gaumen ist er Elegant mit fabelhafter Konzentration. Parker 96/100



BIER & SPIRITUOSEN BEER & SPIRITS

BIER BEER

Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	33 cl	8.00
Schneider Weisse	50 cl	8.50
Appenzeller Sonnwendlig Alkoholfrei	33 cl	7.50

SCOTCH WHISKY SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	40%	12.00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	40%	16.00

SINGLE MALT WHISKY SINGLE MALT WHISKY

Bowmore Darkest, 15 years, Islay	4 cl	43%	22.00
Lagavulin 16 years, Islay	4 cl	43%	17.00

COGNAC COGNAC

Delamain XO Pale & Dry	2 cl	40%	19.00
------------------------	------	-----	-------

CALVADOS CALVADOS

Château du Breuil 15 ans d'âge	2 cl	40%	11.00
--------------------------------	------	-----	-------

WODKA VODKA

Grey Goose	4 cl	40%	14.00
------------	------	-----	-------

SCHWEIZER GIN SWISS GIN

ZH Züri Gin, Brennerei Erismann	4 cl	45%	11.00
---------------------------------	------	-----	-------

GRAPPA GRAPPA

Grappa Brunello Riserva	2 cl	40%	17.00
Grappa di Moscato	2 cl	40%	15.00
Grappa Barolo	2 cl	40%	15.00
Grappa di Amarone Barrique	2 cl	41%	15.00

SCHWEIZER FRUCHTBRÄNDE SWISS FRUIT BRANDY

Himbeer Brennerei Erismann, ZH	2 cl	42%	12.00
--------------------------------	------	-----	-------

PORTO PORTO

Quinta do Noval 10 years Tawny	4 cl	19.5%	14.00
--------------------------------	------	-------	-------

LIKÖR LIQUEURS

Baileys Irish Cream	4 cl	17%	12.00
---------------------	------	-----	-------

BITTER BITTERS

Underberg	2 cl	44%	7.00
-----------	------	-----	------

HIRSLANDEN



KLINIK HIRSLANDEN

**GUTEN APPETIT
ENJOY YOUR MEAL**