

SPEISEN GETRÄNKE



PASSION FÜR GUTEN GESCHMACK

GESCHÄTZTE GÄSTE

Herzlich willkommen in der Hirslanden Klinik Permanence. Das Personal des Room Service berät Sie und Ihren Besuch gerne bei der Menüwahl.

Wir kaufen täglich frische Zutaten, um unserem Qualitätsanspruch gerecht zu werden. Mit neuen Produkten und faszinierenden Kombinationen kreieren wir kulinarische Gaumenfreuden. Der unverwechselbare Geschmack der vier Jahreszeiten inspiriert uns bei der Zubereitung der Speisen. In vielen Bereichen dürfen wir auf die hervorragenden Produkte und Spezialitäten von Lieferanten aus unserer Region zählen. Sämtliche Gerichte werden für Sie frisch zubereitet und direkt serviert.

Wir wünschen Ihnen von Herzen «e Guete».

Das Küchenteam Hirslanden Klinik Permanence





ZUSATZ- INFORMATIONEN

Zusätzlich zu unseren täglich wechselnden Menüvorschlägen haben wir für Sie eine Auswahl kulinarischer Spezialitäten zusammengestellt. Falls Sie einmal Lust auf etwas anderes haben oder Ihr Besuch in der Klinik essen möchte, wählen Sie die Gerichte aus unserer Speisekarte oder unseren Saisonspecials.

Das À-la-Carte-Angebot steht Patienten aller Versicherungsklassen zur Verfügung.

Hirslanden Privé-Patienten

Für privatversicherte Patienten ist die À-la-Carte-Auswahl kostenlos.

Halbprivatversicherte Patienten

Halbprivatversicherten Patienten gewähren wir eine Reduktion von 50% auf die À-la-Carte-Preise.

Allgemeinversicherte Patienten und Gäste

Allgemeinversicherte Patienten und Gäste bezahlen die in der Karte ersichtlichen Preise.

Das Tagesmenü und das Frühstück (je nach Versicherungsklasse Standard, Medium, Deluxe) sind im Zimmerpreis inbegriffen.

Essenszeit

Die Mahlzeiten servieren wir Ihnen zu folgenden Tageszeiten:

Frühstück ab 7.30 bis 8 Uhr

Mittagessen ab 11.30 bis 12 Uhr

Abendessen ab 17.30 bis 18 Uhr

Ansprechpersonen

Das Personal des Room Service nimmt gerne Ihre Bestellungen entgegen und berät Sie bei der Menüwahl. Sie erreichen den Room Service von Montag-Freitag von 7 bis 19 Uhr und Samstag/Sonntag von 8 bis 13 Uhr und von 15.30 bis 18.30 Uhr unter der Nummer T 551.

Ernährungsberatung

Auf Verordnung des Arztes oder falls Sie eine Diät wünschen beziehungsweise einhalten müssen, unterstützen unsere Ernährungsberaterinnen Sie gerne. Auch ambulante Patienten können diese Dienstleistung beanspruchen. (Abrechnung gemäss Krankenkassen-Tarif).

Ernährungsberatung T 031 990 44 13

Weinkarte

In Ergänzung zum kulinarischen Angebot empfehlen wir Ihnen unsere Weinkarte. Bitte klären Sie mit Ihrem Arzt ab, ob Sie alkoholische Getränke konsumieren dürfen.

Nachtangebot

Ab 19 bis 7 Uhr können Sie die Gerichte aus der Nachtkarte bestellen (Seite 17).



FRÜHSTÜCK

Frühstück Standard 12.00
Backwaren, Heissgetränk, Konfitüre oder Honig,
Butter/Margarine, Joghurt, Orangensaft im Glas,
Portion Käse

Frühstück Medium 16.00
Backwaren, Heissgetränk, Konfitüre oder Honig,
Butter/Margarine, Joghurt, Fruchtsaft, Portion Käse,
Birchermüesli

Frühstück Deluxe 25.00
Backwaren, Heissgetränk, Premium-Konfitüre oder Honig,
Butter/Margarine, Joghurt, frisch gepresster Fruchtsaft,
Eierspeise, Birchermüesli, Lachs-, Fleisch- oder Käseteller

Wählen Sie aus folgenden Getränken
Café crème, Milchkaffee, koffeinfreier Kaffee,
verschiedene Teesorten, Ovomaltine, Schokolade

Wählen Sie aus folgenden Backwaren
Ruchbrot, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen, Butter-,
Laugen- oder Vollkornkipfeli, Weggli, Mütschli, Zwieback,
Knäckeibrot, frischer Zopf (nur sonntags)

Zusätzliches Frühstücksangebot

Rauchlachsteller (FAO-Gebiet Nr. 27)	8.50
Fleischteller	6.00
Käseteller	6.00
Gekochtes Ei	3.00
Rührei	7.00
Spiegelei	4.00
Portion gebratener Speck	1.50
Birchermüesli klein/gross	5.00 / 7.00
Portion Saisonfrüchte	3.50
Frisch gepresster Fruchtsaft	6.00
Variation geschnittener Früchte	4.00



VORSPEISEN

Rassiges Rindstartar mit nativem Olivenöl, Toast und Butter	17.50
Auch als Hauptgang erhältlich	25.50
Geräucherter Schottischer Wildlachs (FAO-Gebiet Nr. 27) mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	17.50
Auch als Hauptgang erhältlich	25.50
Suppen	
Tomatenschaumsuppe mit Rahmhaube und Basilikumpesto	9.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und knuspriger Blätterteig-Parmesanstange	9.50
Salate	
Caesar Salad mit gebratenen Pouletstreifen, Speck, Brotcroûtons und Parmesan	16.50
Gemischter Salat	9.50
Grüner Blattsalat	8.50



HAUPTSPEISEN

Fisch

Gebratene Eglifilets serviert mit Mandelbutter und Salzkartoffeln 30.50

Kross gebratene Zanderfilets (FAO Gebiet Nr. 05) auf Sesam-Wokgemüse mit roter Thaicurrysauce und Fried-Rice 33.50

Jakobsmuscheln (FAO Gebiet Nr. 21) im Speckmantel mit Pommery Senfsauce Camarguereis Mediterranes Grillgemüse 33.50

Fleisch

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce auf knuspriger Butterrösti 21.50

Swiss-Prime Schweinefilet im Speckmantel auf Steinpilzsauce mit Nudeln und einer Variation von Marktgemüsen 31.50

Zarte Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Sauerrahm und Basmatireis 33.50

Goldbraun gebratenes Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Berner Alpkäse, begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüsen 32.50

Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Tomaten und Büffelmozzarella auf Safranrisotto und Gemüseperlen 30.50

Vegetarisch

Sämiger Carnaroli-Gemüse-Risotto mit gratinierten Artischockenböden 21.50

Knusprige Rösti-Pizza, überbacken mit Schangnauer Büffelmozzarella 19.50

Spaghetti Mediterran mit Olivenöl, Basilikum, Oliven, Zwiebeln und getrockneten Tomaten 19.50



DESSERTS

Süßes

Trilogie von Schokolade mit Mousse, Glacé und Kuchen 10.50

Ananassorbet auf Ananassalat 10.50

Hausgemachtes Parfait-Glacé Grand-Marnier mit
Hausgebäck und Vanillerahm 10.50

Käse

Variation von Käse aus der Region,
serviert mit hausgemachtem Fruchtbrot 10.50



GETRÄNKE

Kalte Getränke

Henniez grün/blau in Literflaschen erhalten Patienten aller Versicherungsklassen kostenlos.

Sämtliche alkoholfreien Liter-Getränke (auch Süssgetränke) sind für Hirslanden-Privé- und halbprivatversicherte Patienten kostenlos.

Warme Getränke

Kaffee	4.00
Espresso	4.00

Kaffee/Espresso servieren wir Ihnen zu den Hauptmahlzeiten kostenlos.

Hirslanden Privé- und halbprivatversicherte Patienten sowie deren Besucher erhalten diese jederzeit kostenlos.*

Unser erweitertes, kostenpflichtiges Getränke- und Snackangebot finden Sie in der Cafeteria- und Weinkarte, die in der Patientenmappe integriert sind. Die in den Karten aufgeführten Getränke und Snacks servieren wir Ihnen gerne während den Öffnungszeiten der Cafeteria.

Weine

Bitte klären Sie mit Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen.

Wählen Sie die Speisen und Getränke aus der Wein- oder Cafeteria-Karte aus und bestellen Sie diese über die Nummer T 551.

Öffnungszeiten Cafeteria

Montag bis Freitag von 7.30 bis 20.30 Uhr

Samstag und Sonntag von 10 bis 19 Uhr

*gilt nicht für Cafeteriabezüge



NACHTKARTE

Von 19 bis 7 Uhr haben Sie die Möglichkeit, unser Nachtangebot zu bestellen. Bitte klären Sie mit Ihrem Arzt respektive Ihrer Pflegefachperson ab, ob es Ihnen erlaubt ist, eine Nachtmahlzeit zu sich zu nehmen. Gerne nimmt Ihre zuständige Pflegefachperson die Bestellung entgegen.

Kalte Gerichte

Gourmet-Teller mit Trockenfleisch, Buure-Weichkäse und Sbrinz 18.00

Birchermüesli 7.00

Warme Gerichte

Kraftbrühe 5.50

Penne all'arrabiata 13.00

Penne Napoli 13.00

Kleinigkeit

Joghurt 1.50

Hartkäse 0.80

Zwieback, Ruchbrot 1.00

Butter, Konfitüre 0.50

DEKLARATION

Fleisch

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Fisch- und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

FRA: Frankreich

AU: Australien

NZ: Neuseeland

D: Deutschland

US: Vereinigte Staaten von Amerika

A: Österreich

Fleisch ausländischer Herkunft:

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Fisch/Krustentiere

Salzwasser:

Arktischer Ozean

Nordwestatlantik

Nordostatlantik

Ostsee

Mittlerer Westatlantik

Mittlerer Ostatlantik

Mittelmeer

Schwarzes Meer

Südwestatlantik

Südostatlantik

Antarktischer Atlantik

Westlicher Indischer Ozean

Östlicher Indischer Ozean

Antarktischer Indischer Ozean

Nordwestpazifik

Nordostpazifik

Westlicher Pazifischer Ozean

Östlicher Pazifischer Ozean

Südwestpazifik

Südostpazifik

Antarktischer Pazifik

VIE:

FAO-Gebiet Nr. 18

FAO-Gebiet Nr. 21

FAO-Gebiet Nr. 27

FAO-Gebiet Nr. 27 III d

FAO-Gebiet Nr. 31

FAO-Gebiet Nr. 34

FAO-Gebiet Nr. 37

FAO-Gebiet Nr. 37

FAO-Gebiet Nr. 41

FAO-Gebiet Nr. 47

FAO-Gebiet Nr. 48

FAO-Gebiet Nr. 51

FAO-Gebiet Nr. 57

FAO-Gebiet Nr. 58

FAO-Gebiet Nr. 61

FAO-Gebiet Nr. 67

FAO-Gebiet Nr. 71

FAO-Gebiet Nr. 77

FAO-Gebiet Nr. 81

FAO-Gebiet Nr. 87

FAO-Gebiet Nr. 88

Vietnam

Süsswasser:

Afrika

Nordamerika

Südamerika

Asien

Europa

Ozeanien

Ex-UdSSR

Antarktis

FAO-Gebiet Nr. 01

FAO-Gebiet Nr. 02

FAO-Gebiet Nr. 03

FAO-Gebiet Nr. 04

FAO-Gebiet Nr. 05

FAO-Gebiet Nr. 06

FAO-Gebiet Nr. 07

FAO-Gebiet Nr. 08

Allergene

Glutenhaltige Getreide
Krebstiere
Eier
Erdnüsse
Sojabohnen
Milch
Hartschalenobst und Nüsse
Sellerie

Senf
Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulphite
Lupinen
Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse