

PLATS BOISSONS



LA PASSION DU BON GOÛT

CHERS CLIENTS,

Bienvenue à la Hirslanden Klinik Permanence. Le personnel du service de chambre vous conseille avec plaisir pour sélectionner votre menu et celui de vos visiteurs.

Nous achetons chaque jour des ingrédients frais afin de satisfaire à nos exigences de qualité. Avec de nouveaux produits et des combinaisons fascinantes, nous créons de véritables délices culinaires. Le goût incomparable des quatre saisons nous inspire pour la préparation des repas. Dans de nombreux domaines, nous avons la chance de pouvoir compter sur des produits et des spécialités de fournisseurs de notre région. Tous les plats sont fraîchement préparés et servis directement.

Nous vous souhaitons de tout cœur ... « Bon appétit! »

L'équipe de la cuisine de la Hirslanden Klinik Permanence





INFORMATIONS COMPLÉMEN- TAIRES

Outre nos propositions de menus qui changent tous les jours, nous avons réuni pour vous une sélection de spécialités culinaires. Si vous avez un jour envie de quelque chose d'autre, ou si vos visiteurs souhaitent manger à la clinique, faites votre choix dans notre carte ou parmi nos spécialités saisonnières.

Patients Hirslanden Privé

Pour les patients avec une assurance privée, le choix à la carte est gratuit.

Patients avec une assurance semi-privée

Les patients avec une assurance semi-privée bénéficient d'une réduction de 50 % sur les prix à la carte.

Patients assurés en division commune et visiteurs

Les patients assurés en division commune et les visiteurs paient les prix indiqués sur la carte.

Le menu du jour et le petit-déjeuner (en fonction de la classe d'assurance Standard, Medium ou Deluxe) sont compris dans le prix de la chambre.

Heures des repas

Les repas sont servis aux heures suivantes:

Petit-déjeuner entre 7h30 à 8h

Déjeuner entre 11h30 à 12h

Dîner entre 17h30 à 18h

Interlocuteurs

Le personnel du Room Service prend note de vos commandes et vous conseille dans votre choix de menu. Le Room Service est joignable par téléphone du lundi au vendredi de 7h00 à 19h00 et le samedi/dimanche de 8h à 13h et de 15h30 à 18h30 au numéro 551.

Conseils en nutrition

Sur prescription du médecin ou si vous souhaitez ou devez respecter un régime, nos conseillers nutritionnistes se feront un plaisir de vous aider. Les patients ambulatoires peuvent également bénéficier de ces prestations. (Facturation conforme au tarif des caisses d'assurance maladie). wConseil en nutrition T 031 990 44 13

Carte des vins

Nous vous recommandons notre carte des vins en complément de notre offre culinaire. Veuillez vérifier auprès de votre médecin si vous pouvez consommer de l'alcool.

Offre de nuit

À partir de 19h et jusqu'à 7h, nos plats peuvent être commandés sur la carte de nuit (page 17).

PETIT-DÉJEUNER

Petit-déjeuner Standard 12.00

Pâtisseries, boisson chaude, confiture ou miel, beurre / margarine, yaourt, verre de jus d'orange, portion de fromage

Petit-déjeuner Medium 16.00

Pâtisseries, boisson chaude, confiture ou miel, beurre / margarine, yaourt, jus de fruits, portion de fromage, birchermüesli

Petit-déjeuner Deluxe 25.00

Pâtisseries, boisson chaude, confiture premium ou miel, beurre / margarine, yaourt, jus de fruits frais pressés, plat aux œufs, birchermüesli, assiette de saumon, de charcuterie ou de fromage

Faites votre choix parmi les boissons suivantes

Café crème, café au lait, café décaféiné, différentes sortes de thé, Ovomaltine, chocolat

Faites votre choix parmi les petits pains suivants

Pain bis, pain complet, petits pains complets, croissants au beurre, à la saumure ou complets, petits pains au lait, Mütschli, biscottes, cracottes, tresse (seulement le dimanche)

Offre supplémentaire petit-déjeuner

Assiette de saumon fumé (zone de pêche FAO n° 05)	8.50
Assiette de viande	6.00
Assiette de fromage	6.00
Œuf à la coque	3.00
Œuf brouillé	7.00
Œuf miroir	4.00
Portion de lard poêlé	1.50
Birchermüesli petit / grand	5.00 / 7.00
Portion de fruits de saison	3.50
Jus de fruits frais pressés	6.00
Variation de fruits en morceaux	4.00



HORS D'ŒUVRE

Tartare de bœuf à l'huile d'olive vierge,
toast et beurre 17.50

Également disponible en plat principal 25.50

Saumon sauvage fumé d'Écosse (zone de pêche FAO n° 27),
mousse de raifort, toast et beurre 17.50

Également disponible en plat principal 25.50

Soupes

Crème de tomate avec noix de crème fraîche et
pesto au basilic 9.50

Consommé de julienne de légumes et bâtonnet
de pâte feuilletée 9.50

croustillant au parmesan

Salades

Salade César avec lanières de poulet grillé,
lardons, croûtons de pain et parmesan 16.50

Salade mixte 9.50

Salade verte 8.50



PLATS PRINCIPAUX

Poisson

Filets de perche poêlés, servis avec pommes de terre et
beurre d'amande 30.50

Filets de sandre poêlés croustillants 33.50
(zone de pêche FAO n° 27),
sur lit de légumes wok au sésame, avec sauce au curry thaïlandais
et riz frit

Noix de Saint-Jacques (zone de pêche FAO n° 21) 33.50
habillées de lard avec sauce à la moutarde Pommery,
riz camarguais
et légumes grillés méditerranéens

Viande

Saucisse de porc grillée, sauce aux oignons 21.50
sur rösti croustillant au beurre

Filet de porc Swiss-Prime habillé de lard, sauce aux cèpes, 31.50
servi avec des pâtes et une variation de légumes du marché

Tendres lanières de filet de bœuf Stroganoff 33.50
à la crème acidulée
et riz basmati

Cordon bleu de veau poêlé doré garni 32.50
de fromage des Alpes bernoises et accompagné
de pommes de terre
sautées et de légumes du marché

Blancs de poulet suisse farcis à la tomate et 30.50
à la mozzarella de bufflonne, sur un lit de risotto au
safran et de perles de légumes

Végétarien

Risotto crémeux aux légumes Carnaroli 21.50
accompagné de fonds d'artichauts gratinés

Pizza rösti croustillante, gratinée 19.50
avec de la mozzarella de bufflonne Schangnauer

Spaghettis à la méditerranéenne, huile d'olive, basilic, olives, 19.50
oignons et tomates séchées



DESSERTS

Douceurs

Trilogie de chocolats avec mousse, crème glacée et gâteau 10.50

Sorbet à l'ananas sur salade d'ananas 10.50

Parfait glacé au Grand-Marnier fait maison
avec biscuit maison et crème vanille 10.50

Fromage

Variation de fromages de la région
accompagnée de pain aux fruits fait maison 10.50



BOISSONS

Boissons froides

Les patients de toutes les classes d'assurance bénéficient gratuitement d'eau Henniez verte / bleue, en bouteilles d'un litre.

Toutes les boissons sans alcool (y compris les boissons sucrées) sont gratuites pour les patients Hirslanden Privé et les patients des divisions privées et semi-privées.

Boissons chaudes

Café	4.00
Espresso	4.00

Les cafés et espressos sont servis gratuitement lors des repas

- les patients Hirslanden Privé, les patients avec une assurance semi-privée ainsi que leurs visiteurs peuvent à tout moment bénéficier gratuitement de cette offre.*

Vous pouvez également consulter nos offres complémentaires de boissons et de snacks payants dans la carte de la cafétéria et la carte des vins intégrées dans le dossier patient. Les boissons et snacks mentionnés dans la carte sont disponibles aux heures d'ouverture de la cafétéria.

Vins

Veuillez vérifier avec votre médecin si vous pouvez consommer de l'alcool.

Sélectionnez les plats et les boissons de votre choix sur la carte des vins ou de la cafétéria, et commandez-les sous la référence 551.

Heures d'ouverture de la cafétéria

Du lundi au vendredi 7h30 à 20h30

Samedi et dimanche de 10 à 19h

* non applicable aux consommations cafétéria



CARTE DE NUIT

De 19h à 7h, vous avez la possibilité de commander notre offre de nuit. Veuillez vérifier avec votre médecin ou votre personnel soignant si vous avez le droit de prendre un repas la nuit. Le personnel soignant responsable prendra volontiers votre commande.

Plats froids

Assiette gourmet avec viande séchée, fromage à pâte molle Buure et Sbrinz 18.00

Birchermüesli 7.00

Plats chauds

Consommé 5.50

Penne all'arrabiata 13.00

Penne Napoli 13.00

En-cas

Yaourt 1.50

Fromage à pâte dure 0.80

Biscotte, pain bis 1.00

Beurre, confiture 0.50

DÉCLARATION

Viande

Sauf mention contraire, nos viandes et produits de viande proviennent de Suisse.

FRA: France

AU: Australie

NZ: Nouvelle-Zélande

D: Allemagne

US: États-Unis d'Amérique

A: Autriche

Viande d'origine étrangère:

Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance hormonaux.

Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Poisson / crustacés

Eau de mer:

Mer Arctique

Atlantique, nord-ouest

Atlantique, nord-est

Mer Baltique

Atlantique, centre-ouest

Atlantique, centre-est

Méditerranée

Mer Noire

Atlantique, sud-ouest

Atlantique, sud-est

Atlantique, Antarctique

Océan Indien, ouest

Océan Indien, est

Océan Indien, Antarctique

Pacifique, nord-ouest

Pacifique, nord-est

Pacifique, centre-ouest

Pacifique, centre-est

Pacifique, sud-ouest

Pacifique, sud-est

Pacifique, Antarctique

VIE:

Zone de pêche FAO n° 18

Zone de pêche FAO n° 21

Zone de pêche FAO n° 27

Zone de pêche FAO n° 27 III d

Zone de pêche FAO n° 31

Zone de pêche FAO n° 34

Zone de pêche FAO n° 37

Zone de pêche FAO n° 37

Zone de pêche FAO n° 41

Zone de pêche FAO n° 47

Zone de pêche FAO n° 48

Zone de pêche FAO n° 51

Zone de pêche FAO n° 57

Zone de pêche FAO n° 58

Zone de pêche FAO n° 61

Zone de pêche FAO n° 67

Zone de pêche FAO n° 71

Zone de pêche FAO n° 77

Zone de pêche FAO n° 81

Zone de pêche FAO n° 87

Zone de pêche FAO n° 88

Vietnam

Eaux douces:

Afrique

Amérique du Nord

Amérique du Sud

Asie

Europe

Océanie

Ex-URSS

Antarctique

Zone de pêche FAO n° 01

Zone de pêche FAO n° 02

Zone de pêche FAO n° 03

Zone de pêche FAO n° 04

Zone de pêche FAO n° 05

Zone de pêche FAO n° 06

Zone de pêche FAO n° 07

Zone de pêche FAO n° 08

Allergènes

Céréales contenant du gluten

Crustacés

Œufs

Arachides

Graines de soja

Lait

Fruits à coque et noix

Céleri

Moutarde

Graines de sésame

Dioxyde de soufre et sulfites

Lupins

Mollusques

et leurs produits

Poisson

et leurs produits