

À LA CARTE MENÜ KLINIK STEPHANSHORN



Klinik Stephanshorn
Braucherstrasse 95
9016 St.Gallen

T 071 282 71 11

INHALTSVERZEICHNIS

Informationen	Seiten	2 – 3
Restaurant	Seite	4
Frühstück	Seiten	5 – 6
Vorspeisen	Seite	7
Hauptspeisen	Seite	8
Desserts	Seite	9
Kalte Speisen klein und fein	Seite	10
Nachtkarte	Seite	11
Alkoholfreie Getränke	Seiten	12 – 13
Alkoholische Getränke	Seite	14
Flaschenweine	Seiten	15 – 16
Deklaration	Seite	17

INFORMATIONEN

Auf den nächsten Seiten finden Sie zusätzlich zu den täglich wechselnden Menüvorschlägen eine Auswahl an À-la-carte-Gerichten.

Diese werden Ihnen zu folgenden Zeiten serviert:

Frühstück: ab 07.15 Uhr

Mittagessen: ab 11.15 Uhr

Abendessen: ab 17.15 Uhr

Die Bestellaufnahme für die drei Mahlzeiten des nächsten Tages erfolgt nach Möglichkeit bis 17.00 Uhr.

LEISTUNGEN FÜR PRIVAT VERSICHERTE PATIENTEN

Als privat versicherter Patient haben Sie die Möglichkeit, zwischen Tagesmenü und À-la-carte-Angebot zu wählen. Dies beinhaltet auch Zwischenverpflegungen ausserhalb der regulären Essenszeiten sowie Mineralwasser und alkoholfreie Getränke. Mahlzeiten für Besucher werden zu den angegebenen Preisen verrechnet.

LEISTUNGEN FÜR HALBPRIVAT VERSICHERTE PATIENTEN

Als halbprivat versicherter Patient haben Sie die Möglichkeit, zwischen Tagesmenü und À-la-carte-Angebot zu den angegebenen Preisen zu wählen. Bestellungen ausserhalb der regulären Essenszeiten sowie Mahlzeiten für Besucher werden zu den angegebenen Preisen verrechnet.

MAHLZEITEN FÜR BESUCHER

Gerne kann auch Ihr Besuch zusammen mit Ihnen essen. Bitte geben Sie die Bestellung bei den Pflegeassistentinnen bis 09.30 Uhr für das Mittagessen bzw. bis 15.30 Uhr für das Abendessen ab. Dieses Angebot wird bei allen Versicherungsklassen à la carte verrechnet.

Das Tagesmenü wird zu folgenden Preisen angeboten:

2 Gänge: CHF 23.00

3 Gänge: CHF 29.00

4 Gänge: CHF 36.00

Reduktion für das fleischlose Menü: CHF 4.00

GUEST RELATIONS/PFLEGEASSISTENTINNEN

Die Mitarbeitenden der Guest Relations und unsere Pflegeassistentinnen beraten und unterstützen Sie täglich von 7 bis 16 Uhr. Ausserhalb dieser Zeiten wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden der Pflege.

ERNÄHRUNGSBERATUNG

Die Mitarbeitenden der Ernährungsberatung stehen Ihnen bei Ernährungsfragen, Ernährungsschwierigkeiten wie Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Appetitlosigkeit, Gewichtsverlust usw. gerne zur Verfügung. Auf Wunsch vermittelt Ihnen Ihr Arzt oder Ihre Pflegefachperson den Kontakt zur Ernährungsberatung.

Sonderkostformen folgen prinzipiell einem fixen Wochenmenüplan. Für privat versicherte Patienten können in Absprache mit der Ernährungsberatung auch individuelle Menüs zusammengestellt werden.

RESTAURANT

Für mobile Patienten besteht die Möglichkeit, die Mahlzeiten im Restaurant einzunehmen. Beim Frühstück und beim Mittagessen können Sie Ihre Wahl am Buffet zusammenstellen. Beim Abendessen wird Ihre auf der Station bestellte Mahlzeit in der Küche für Sie bereitgehalten. Bitte teilen Sie Ihren Restaurantbesuch bei der Bestellung auf der Station dem Pflegepersonal mit. Das Restaurant steht Ihnen für die Einnahme Ihrer Mahlzeit zu den auf den Stationen gewohnten Essenszeiten zur Verfügung.

Das Restaurant sowie die Terrasse im EG eignen sich auch gut für einen Kaffee und ein Stück Kuchen mit Besuchern.

Bitte reservieren Sie für das Mittagessen bis 10.00 Uhr und für das Abendessen bis 16.00 Uhr einen Tisch über die Pflegeassistentinnen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag 06.30 Uhr bis 19.30 Uhr

Samstag, Sonntag
und allg. Feiertage 07.30 Uhr bis 19.30 Uhr

FRÜHSTÜCK

Wählen Sie zwischen den beiden Café-complet-Vorschlägen aus oder stellen Sie sich Ihr Frühstück à la carte zusammen. Das À-la-carte-Frühstück steht Ihnen als zusatzversicherte Patientin und zusatzversichertem Patient gemäss unten stehender Definition kostenlos zur Verfügung. Frühstücke für Besucher werden zu den angegebenen Preisen verrechnet. Die Bestellung für das Frühstück erfolgt am Vorabend bis 16.00 Uhr.

Preise für Gäste und
Allgemeinversicherte in CHF

CAFÉ COMPLET

1 Scheibe Ruchbrot, 1 Vollkornbrötchen, 1 Semmel, 9.00
2 Butter und 2 Aufstriche nach Wahl

CAFÉ COMPLET MEDIUM

1 Buttergipfel, 1 Vollkornbrötchen, 1 Scheibe Ruchbrot, 2 Butter, 12.00
2 Aufstriche nach Wahl, 1 Käsesorte sowie 1 Joghurt

Der Café complet wird Ihnen wahlweise mit einer Portion Kaffee und heisser oder kalter Milch, heisser oder kalter Ovo/Caotina oder Tee serviert.

À-LA-CARTE-FRÜHSTÜCK

Brot nach Wahl 1.50

- Buttergipfeli
- Ruchbrot
- Semmel
- Vollkornbrot
- Vollkornbrötli
- Vollkorngipfeli
- Weggli
- Zwieback

Aufstriche nach Wahl 0.60

- Butter
- Becel-Margarine
- Honig
- Lätta
- Nutella
- Streichkäse
- diverse Konfitüren und Gelees

Joghurt	2.00
• Aroma	
• Frucht	
• light	
• Nature	
Birchermüesli, Frühstücksportion	3.50
Frühstücksflocken, Cornflakes	2.00
Fruchtsalat, Frühstücksportion	3.50
Frucht	kostenfrei
• Apfel	
• Banane	
• Birne	
• Orange	

Preise für Gäste, Allgemein-
und Halbprivatversicherte in CHF

FÜR PRIVAT VERSICHERTE PATIENTEN ZUSÄTZLICH INBEGRIFFEN

Hart gekochtes Ei	1.50
Portion Hartkäse, 2 Tranchen	3.00
Portion Weichkäse, 2 Tranchen	3.00
Schinkenteller, 2 Tranchen	3.00
Trockenfleisch, 4 Tranchen	4.00
Rauchlachs, 40 g	4.00
Fruchtsaft*	4.20

*auch für Halbprivatversicherte inklusive

VORSPEISEN

Preise für Gäste, Allgemein-
und Halbprivatversicherte in CHF

VORSPEISEN

Mostbröckli, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch,
mit Tête-de-Moine-Käse und Baumnusshälften 12.50

Rauchlachs-Tartar (FAQ 05) mit Frischkäse auf Silberbaguette
garniert mit Kapernapfel und Salatbouquet an Balsamico-Dressing 11.50

SALATE

Menüsalat 3.50

Assortierter Gemüsesalat mit Brotcroûtons 5.50

Griechischer Salat 7.50

Ramati-Tomatensalat mit Mozzarella und Oliven 6.50

SUPPEN

Menüsuppe 4.50

Kraftbrühe nature 5.50

Flädli-suppe 5.50

Gerstensuppe mit Trockenfleisch 6.50

HAUPTSPEISEN

	Preise in CHF für	Halbprivat- versicherte	Gäste/ Allgemein- versicherte
MIT FLEISCH			
Kalbs-Cordon-bleu, gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse, dazu Pommes frites		16.50	31.50
Kalbssteak mit Weinhändlerbutter, dazu Gemüse garnitur und Buttermilchwaren		19.50	34.50
Lamm-Filetstreifen (AUS/NZL) an provenzalischem Jus auf Gemüse-Allerlei mit Polenta-Tranchen		14.50	29.50
OHNE FLEISCH			
Sautierte Riesencrevetten (VN) auf Gemüsebeet an süss saurer Sauce, Salzkartoffeln		13.50	28.50
Gebratenes Zanderfilet (FAQ 05) auf mediterranem Gemüse, dazu Basmatireis		13.50	28.50
Kartoffel-Tortilla mit Gemüse garnitur		4.50	19.50
Alternative Beilagen			
Basmatireis, Teigwaren, Pommes frites, Gschwellti, Salzkartoffeln			
KLEINE GERICHTE			
Kalbsbrätchügeli an Rahmsauce mit Reis		6.50	9.50
Toast Bombay/Pouletgeschnetzeltes, Currysauce, Peperonistreifen, Ananaswürfel		9.50	12.50
Rindshamburger mit Jus und Pommes frites		9.50	12.50
Portion Pommes frites		4.00	7.00

DESSERTS

Preise für Gäste, Allgemein-
und Halbprivatversicherte in CHF

Vanilleeis im Isolierbecher	4.00
Kuchen/Cake nach Tagesangebot	4.50
Frappé (Erdbeer oder Vanille)	5.00
Frischer Fruchtsalat	5.50
Traditionelles Caramelchöpfli, hausgemacht	6.50
Apfel-Joghurt-Quarkcreme	6.50
Schoggicreme mit Birnenstückli und Rahm	6.50
Portion Schlagrahm	1.50

Frucht

kostenfrei

- Apfel
- Banane
- Birne
- Orange

KALTE SPEISEN KLEIN UND FEIN

Preise für Gäste in CHF

VARIANTEN ZUM MENÜ

Folgende Gerichte stehen Patienten aller Versicherungsklassen kostenfrei anstelle des Tagesmenüs zur Auswahl:

Birchermüesli «Stephanshorn»	5.50
Café complet	9.00
Milchreis mit Fruchtkompott	8.00
Griessbrei mit Fruchtkompott	8.00
Kartoffelstock mit brauner Sauce	8.00
Crêpes, gefüllt mit Rahmspinat	10.50
Crêpes, gefüllt mit Gelee-Konfi, Früchtegarnitur	10.50
Crêpes, gefüllt mit Nutella	10.50
Spaghetti mit Tomatensauce	14.50
Gehacktes mit Hörnli, dazu Apfelmus	16.50
Gemüseteller mit Salzkartoffeln	21.50

KALTE PLATTEN UND SANDWICHES

angerichtet mit zweierlei Brot

Gschwellti mit Käse	14.00
Gemischter Käseteller	12.00
Wurst-Käse-Salat	13.00
Salatteller, garniert mit gekochtem Ei	12.00
Gemischter Fleischteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli, Schinken, Salami und Käse	14.00
Bündnerteller, garniert	15.50
SANDWICHES	5.50
Käse, Schinken, Salami oder Bündnerfleisch	

NACHTKARTE

Diverse Speisen und Getränke erhalten Sie ab 19.30 Uhr an unserem Kühltautomaten im Restaurantbereich «Blaues Stübli».

Sandwiches aus dem Tagesangebot

Joghurt

Kaltes Fleischplättli aus dem Tagesangebot

Käseplättli aus dem Tagesangebot

Gemischter Salat

Birchermüesli «Stephanshorn»

Frucht aus dem Tagesangebot

Diverse Snacks (salzig und süss)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Für privat versicherte Patientinnen und Patienten sind sämtliche alkoholfreien Getränke kostenfrei. Für halbprivat und allgemein versicherte Patienten sowie Gäste gelten die nachstehenden Preise, sofern nichts anderes vermerkt ist.

Preise für Gäste, Allgemein- und Halbprivatversicherte in CHF

MINERALWASSER

Goba mit/ohne Kohlensäure*	100 cl	5.50
Valser mit/ohne Kohlensäure	50 cl	4.10
Valser Viva Birne, Melisse	50 cl	4.10

* auch für Allgemein- und Halbprivatversicherte kostenfrei

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	50 cl	4.80
Elmer Citro	50 cl	4.80
Fanta	50 cl	4.80
Möhl Shorley	50 cl	4.80
Goba Flauder	50 cl	4.80
Rivella Blau, Rot, Grün	50 cl	4.80
Fusetea Ice Tea Lemon, Ice Tea Peach, Ice Tea Green	50 cl	4.80
Red Bull, Red Bull Sugarfree	25 cl	4.80
Schweppes Tonic	20 cl	4.20
Michel-Fruchtsäfte**	20 cl	4.20
• Ananas		
• Cranberry		
• Orange Premium		
• Bodyguard		
• Williams		

**auch für Halbprivatversicherte kostenfrei

Preise für Gäste, Allgemein-
und Halbprivatversicherte in CHF

KAFFEE- UND MILCHGETRÄNKE

Kaffee, Espresso	3.90
Doppelter Espresso	5.20
Milchkaffee	4.40
Cappuccino	4.60
Latte Macchiato	4.60
Milch/Ovomaltine/Caotina	4.50

TEE-AUSWAHL

Erkundigen Sie sich nach unserer Auswahl an Schwarz-, Grün-, Früchte- und aromatisiertem Tee (auf Wunsch mit Zitrone, Kaffeerahm oder Milch)	4.50
--	------

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE

Edelspez Premium	33 cl	5.00
Klosterbräu	33 cl	5.00
Schützengold alkoholfrei	33 cl	5.00

WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Aphrodine Petite Arvine AOC Albert Mathier et Fils, Wallis	10 cl	6.50
Simonsig Gewürztraminer Simonsig, Stellenbosch	10 cl	5.50

ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Primitivo Salento IGT Càntele, Apulien	10 cl	5.50
Simonsig Pinotage Simonsig, Stellenbosch	10 cl	5.50

Bitte klären Sie vorgängig mit Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Schweiz

Aphrodine Petite Arvine AOC 75 cl 36.00
Albert Mathier et Fils, Wallis

Aigle Clos du Crosex Grillé Chablais AOC 75 cl 41.00
Bernard Cavé Vins, Waadt

Féchy Beau-Rivage AOC 50 cl 15.00
Landolt Weine, Waadt

Österreich

Nussberg Wiener Gemischter Satz DAC 75 cl 37.00
Weingut Zahel, Wien

Frankreich

Pouilly-Fumé AOC 75 cl 38.00
Domaine les Froids, Loire

Italien

Roero Arneis DOCG 75 cl 31.00
Cantina del Nebbiolo, Piemont

Südafrika

Simonsig Gewürztraminer 75 cl 29.00
Simonsig, Stellenbosch

Simonsig Chenin Blanc 18.7 cl 7.50
Simonsig, Stellenbosch

ROSÉWEIN

Italien

Rosato del Salento IGT 75 cl 29.00
Càntele, Apulien

ROTWEINE

Schweiz

Humagne Rouge du Valais AOC 75 cl 36.00
Albert Mathier et Fils, Wallis

Artu Merlot Ticino DOC 75 cl 37.00
Cantina il Cavaliere, Tessin

Dôle du Valais AOC 50 cl 16.00
Landolt Weine, Wallis

Österreich

Red Pitt 75 cl 34.00
Weingut Pittnauer, Burgenland

Spanien

Valduero Crianza DO 75 cl 38.00
Ribera del Duero, Valduero

Italien

Primitivo Salento IGT 75 cl 28.00
Càntele, Apulien

Südafrika

Simonsig Pinotage 75 cl 29.00
Simonsig, Stellenbosch

Simonsig Cabernet Shiraz 18.7 cl 7.50
Simonsig, Stellenbosch

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

Frankreich

Laurent Perrier Grand Brut 75 cl 64.00
Laurent Perrier, Champagne 37.5 cl 38.00

Südafrika

Kaapse Vonkel Cap Classique 75 cl 34.00
Simonsig, Stellenbosch

Italien

Prosecco Extra Dry DOC 20 cl 8.50
Il Colle, Veneto

DEKLARATION

FLEISCH

Falls nicht anders deklariert, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fleisch ausländischer Herkunft:

- kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein,
- kann mit Antibiotika und/oder anderen anti-mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

ARG: Argentinien
IRL: Irland
AUS: Australien
ITA: Italien
AUT: Österreich
NZL: Neuseeland
BRD: Deutschland
POL: Polen
CAN: Kanada
RSA: Südafrika
ESP: Spanien
URU: Uruguay
FRA: Frankreich
USA: Amerika
HUN: Ungarn

FISCH/KRUSTENTIERE

Arktischer Ozean	FAO - 18
Nordwestatlantik	FAO - 21
Nordostatlantik	FAO - 27
Mittlerer Westatlantik	FAO - 31
Mittlerer Ostatlantik	FAO - 34
Mittelmeer	FAO - 37
Schwarzes Meer	FAO - 37
Südwestatlantik	FAO - 41
Südostatlantik	FAO - 47
Antarktischer Atlantik	FAO - 48
Westlicher Indischer Ozean	FAO - 51
Östlicher Indischer Ozean	FAO - 57
Antarktischer Indischer Ozean	FAO - 58
Nordwestpazifik	FAO - 61
Nordostpazifik	FAO - 67
Westlicher Pazifischer Ozean	FAO - 71
Östlicher Pazifischer Ozean	FAO - 77
Südwestpazifik	FAO - 81
Südostpazifik	FAO - 87
Antarktischer Pazifik	FAO - 88
Europa-Aquakultur	FAO - 05
VN Vietnam	

ALLERGIEINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unser Pflorgeteam.

ALKOHOL

Bitte klären Sie vorgängig mit Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in CHF.