



À LA CARTE SPEISEN GETRÄNKE

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST,
IST BLEIBEND. (GOETHE)



**«DAS ESSEN SOLL ZUERST
DAS AUGE ERFREUEN UND
DANN DEN MAGEN.»**

Thomas Strausak, Abteilungsleiter Küche
Hirslanden Salem-Spital

PASSION FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

GESCHÄTZTE GÄSTE

Herzlich willkommen im Hirlanden Salem-Spital. Nebst Ärzten und Pflegepersonal ist auf der Station zusätzlich das Roomservice-Team für Sie da: Lassen Sie sich und Ihren Besuch bei der Menuauswahl fachkundig beraten.

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. Als Basis einer leichten und unkomplizierten Küche verwenden wir herrlich duftende Kräuter aus dem eigenen Garten.

Wir dürfen in vielen Bereichen 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 Hirlanden Salem-Spital





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. Ergänzt wird diese durch ein wechselndes saisonales Angebot.

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 bezahlen die in der Karte ersichtlichen Preise.

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

UNSERE KÜCHEN-PHILOSOPHIE

Beim Einkauf unserer Rohprodukte achten wir auf saisonale Verfügbarkeit, hohe Qualität, absolute Frische und optimale Reife. Die Rohprodukte beziehen wir, wann immer möglich, aus der Region oder aus Schweizer Produktion.

«Spontane Küche – eine Vermählung von Tradition und Moderne.» So kann unsere Küchenphilosophie umschrieben werden. Wir wollen unsere Gäste mit kreativen Kompositionen entzücken und dabei einen Beitrag zur ihrer Gesundheit leisten.

ESSENSZEITEN

Die Mahlzeiten servieren wir Ihnen zu folgenden Tageszeiten:

Frühstück	7.30 bis 8 Uhr
Mittagessen	11.15 bis 11.45 Uhr
Abendessen	17.15 bis 17.45 Uhr

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 031 337 68 09

WEINKARTE

In Ergänzung zum kulinarischen Angebot empfehlen wir Ihnen unsere Weinkarte. Ergänzt wird das Angebot durch Offenweine in Flaschenqualität. Bitte klären Sie mit Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen.

SAISONSPECIAL

Passend zur Saison haben wir Ihnen ein spezielles Angebot zusammengestellt – dieses finden Sie im Wochenmenu.

ANSPRECHPERSONEN

Von 7 bis 18.30 Uhr nehmen die Mitarbeitenden des Roomservice gerne Ihre Bestellung entgegen und beraten Sie bei der Menüwahl.

NACHTANGEBOT

Ab 19 bis 7 Uhr können Sie die Gerichte aus der Nachtkarte bestellen (Seite 21).

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in CHF.



FRÜHSTÜCK



HIRSLANDEN *Privé* - PATIENTEN

Wir servieren Ihnen gerne das gesamte Frühstücksangebot ohne Kostenbeteiligung.

HALBPRIVATVERSICHERTE PATIENTEN

Wir servieren Ihnen gerne das Frühstück Standard oder Medium.
Die weiteren Angebote sind kostenpflichtig (Kostenbeteiligung 50%).

ALLGEMEINVERSICHERTE PATIENTEN / GÄSTE

Wir servieren Ihnen gerne das Frühstück Standard. Die weiteren Angebote sind kostenpflichtig.



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 Vollkorngipfeli, Weggli, Mütschli, Zwieback, Knäckebröt, frischer Zopf (nur sonntags)

ZUSÄTZLICHES FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Rauchlachsteller (FAO-Gebiet Nr. 27 III d)	8.50
Fleischteller	6.00
Käseteller	6.00
Gekochtes Ei (nach Wunsch)	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



**EINE WAHRHAFTIGE UND GUTE
KÜCHE BESTEHT ZU 90% AUS
HOCHWERTIGEN UND FRISCHEN
ZUTATEN UND ZU 10% AUS
PHANTASIE.**



VORSPEISEN

...LUST AUF DEN GENUSS WECKEN - DER OUVERTÜRE ZU EINEM
MEISTERWERK LAUSCHEN - SICH DER VERFÜHRERISCHEN MISCHUNG
VON AROMEN UND GESCHMÄCKERN HINGEBEN...





VORSPEISEN

Rassiges Rindstartar mit nativem Olivenöl, Toast und Butter	17.50
Auch als Hauptgang erhältlich	25.50
Geräucherter Schottischer Wildlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	17.50
Auch als Hauptgang erhältlich (FAO-Gebiet Nr. 27 III d)	25.50

SUPPEN

Tomatenschaumsuppe mit Rahmhaube und Basilikumpesto	9.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und knuspriger Blätterteig-Parmesanstange	9.50

SALATE

Cesar Salad mit gebratenen Pouletstreifen, Speck, Brotcroûtons und Parmesan	16.50
Gemischter Salat	9.50
Grüner Blattsalat	8.50

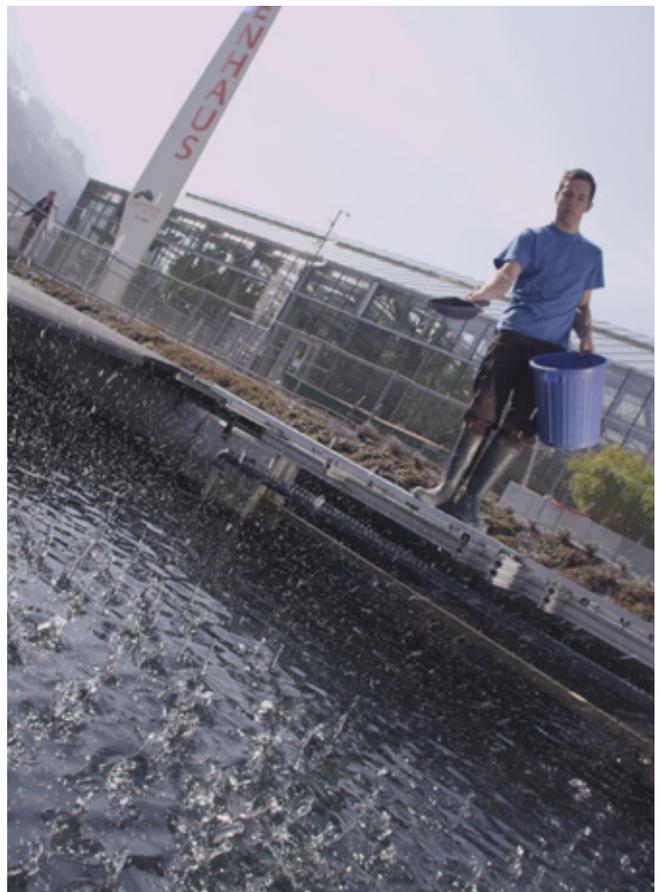
FANGFRISCHER FISCH AUS DER REGION – UNSER KÜCHENTEAM DARF ALS BASIS FÜR SEINE KREATIONEN AUF EIN QUALITATIV HOCHSTEHENDES PRODUKT AUS NACH- HALTIGER ZUCHT ZÄHLEN

FISCH AUS DEN BERGEN

Tropenhaus Frutigen AG, Tropenhausweg 1, CH-3714 Frutigen, www.tropenhaus-frutigen.ch

Mit dem Bau vom Lötschberg-Basistunnel konnte das Regen- und Schmelzwasser nicht mehr versickern. Es wurde nach einer Lösung gesucht, wie das ca. 80° C warme Wasser sinnvoll genutzt werden kann. Es wurde entschieden, dass ein Tropenhaus gebaut wird, so kann die Wärme optimal genutzt werden. Das Wasser kann ohne weitere Behandlung direkt im Fischbecken gebraucht werden. Nach der Nutzung in der Fischzucht wird die Wärme umgewandelt und wird zur Heizung der verschiedenen Gebäude gebraucht.

Seine herausragende Rolle in nachhaltiger Fisch- und insbesondere Störzucht hat sich das Tropenhaus Frutigen kontinuierlich erarbeitet. Heute tummeln sich rund 80'000 Störe und mehrere hunderttausend Egli und Zander in den Becken.





FÜR UNSERE KÜCHE VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH EIER VOM WEIDHOF – NACHHALTIG PRODUZIERT, AUS DER REGION UND VON HÖCHSTER QUALITÄT.

EIER AUS DEM EMENTAL

Weidhof, Kirchbergstrasse 11, 3400 Burgdorf, www.weidhof.ch

«Nur glückliche Hühner legen auch die besten Eier!», das ist das Credo von Maël Matile vom Weidhof bei Burgdorf im Emmental. 2012 hat der gelernte Geflügelzüchter seinen langgehegten Traum verwirklicht und einen eigenen Betrieb übernommen. Der Weidhof ist ein regionaler Eier-Handelsbetrieb, der die Produktion von Eiern in kleinen bis mittelgrossen Familienbetrieben fördert. Der grösste Teil der Weidhofeier wird in Heimiswil im Emmental bei der Familie Bernhard produziert. Nachhaltigkeit und das Wohl der Tiere stehen für ihn im Vordergrund; Freilandhaltung ist für ihn eine Selbstverständlichkeit.

HAUPTSPEISEN

...SICH VON DEM CRESCENDO DES MENÜS VERFÜHREN LASSEN -
DIE EINFACHHEIT ALS HOHE SCHULE DER VOLLENDUNG GENIESSEN -
GENUSSMOMENTE AUSKOSTEN. DIE SEELE BERÜHREN...





FISCH

Gebratene Eglifilets serviert mit einer Mandelbutter Salzkartoffeln	30.50
Kross gebratene Zanderfilets auf Sesam-Wokgemüse mit roter Thaicurrysauce, Fried-Rice und Blattspinat	33.50
Jakobsmuscheln im Speckmantel mit Pommery-Senfsauce Camargue Reis und Mediterranes Grillgemüse. (FAO-Gebiet Nr. 21)	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 Kalbs-Cordon Bleu, 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 Mediterrane mit Olivenöl, Basilikum, Oliven, Zwiebeln und getrockneten Tomaten	19.50

NACHSPEISEN

...DIE LETZTEN TÖNE DES KULINARISCHEN KONZERTS VERKLINGEN LASSEN -
IN TRÄUMEN SCHWELGEN - DAS GUTE GENIESSEN...



SÜSSES

Schokoladen-Trilogie mit Mousse, Glacé und Kuchen

10.50

Ananassorbet auf Ananassalat

10.50

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

10.50

KÄSE

Variation von Käse aus der Region,
serviert mit hausgemachtem Früchtebrot

10.50



GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Henniez grün / blau	33cl	4.30
Valser Classic	33cl	4.30
Coca-Cola / light / zero	33cl	4.30
Sprite / Fanta	33cl	4.30
Rivella rot / blau	33cl	4.30
Süssmost / Apfelschorle	33cl	4.30
Coca-Cola / Coca-Cola light / Rivella rot / Rivella blau / Süssmost	1 Liter	5.50

Henniez grün / blau in Literflaschen erhalten Sie zu jeder Mahlzeit auf Vorbestellung beim Roomservice kostenlos.

FRUCHTSÄFTE

Michel-Säfte (Orange / Bodyguard / Tomate / Ananas)	20cl	4.30
Traubensaft	20cl	4.30

Sämtliche alkoholfreien Getränke sind für **HIRSLANDEN *Privé*** - und halbprivatversicherte Patienten kostenlos.*

* gilt nicht für Cafeteriabezüge

WARME GETRÄNKE

Kaffee	4.00
Espresso	4.00
Ovomaltine	4.00
Schokolade	4.00

Kaffee / Espresso servieren wir Ihnen zu den Hauptmahlzeiten kostenlos.

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

BIERE

«Bärner Junker», Brauerei Felsenau	33cl	4.30
«Schümli» alkoholfrei, Brauerei Felsenau	33cl	4.30

WEINE

Unser reichhaltiges Angebot mit auserlesenen Tropfen finden Sie in unserer Weinkarte.
Bitte klären Sie mit Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen.

* gilt nicht für Cafeteriabezüge



NACHTANGEBOT



Von 19.00 bis 7.00 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 Nacht Mahlzeit 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

SNACKS

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	D: Deutschland
AU: Australien	US: Vereinigte Staaten von Amerika
NZ: Neuseeland	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	FAO-Gebiet Nr. 18
Nordwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 21
Nordostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 27
Ostsee	FAO-Gebiet Nr. 27 III d
Mittlerer Westatlantik	FAO-Gebiet Nr. 31
Mittlerer Ostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 34
Mittelmeer	FAO-Gebiet Nr. 37
Schwarzes Meer	FAO-Gebiet Nr. 37
Südwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 41
Südostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 47
Antarktischer Atlantik	FAO-Gebiet Nr. 48
Westlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 51
Östlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 57
Antarktischer Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 58
Nordwestpazifik	FAO-Gebiet Nr. 61
Nordostpazifik	FAO-Gebiet Nr. 67
Westlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 71
Östlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 77
Südwestpazifik	FAO-Gebiet Nr. 81
Südostpazifik	FAO-Gebiet Nr. 87
Antarktischer Pazifik	FAO-Gebiet Nr. 88

VIE: Vietnam

Süsswasser:

Afrika	FAO-Gebiet Nr. 01
Nordamerika	FAO-Gebiet Nr. 02
Südamerika	FAO-Gebiet Nr. 03
Asien	FAO-Gebiet Nr. 04
Europa	FAO-Gebiet Nr. 05
Ozeanien	FAO-Gebiet Nr. 06
Ex-UdSSR	FAO-Gebiet Nr. 07
Antarktis	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

**GUTEN
APPETIT.**