



À LA CARTE PLATS BOISSONS

AUCUN PLAISIR N'EST ÉPHÉMÈRE,
CAR L'IMPRESSION QU'IL LAISSE DEMEURE.
(GOETHE)



**«LA NOURRITURE DOIT
D'ABORD SÉDUIRE L'ŒIL,
PUIS L'ESTOMAC.»**

Thomas Strausak, chef de cuisine
de Hirslanden Salem-Spital

LA PASSION DU BON GOÛT

CHERS CLIENTS,

Bienvenus au Hirslanden Salem-Spital. Outre les médecins et les infirmiers, l'équipe du Roomservice prendra soin de vous dans le service. Laissez-vous conseiller, ainsi que vos visiteurs, par des spécialistes dans votre choix de menu.

Nous achetons quotidiennement des ingrédients frais afin de répondre à nos exigences de qualité. À la recherche de nouveaux produits et de combinaisons fascinantes, nous créons des plaisirs culinaires pour le palais. Le goût incomparable des quatre saisons nous inspire pour la préparation des plats. La base d'une cuisine simple et légère se constitue d'herbes aromatiques à l'odeur irrésistible de notre jardin.

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 cuisinés frais et vous sont directement servis.

Nous vous souhaitons de tout coeur «bon appétit».

L'équipe de cuisine de Hirslanden Salem-Spital





Outre nos propositions de menus qui changent tous les jours, nous avons dressé pour vous une sélection de spécialités culinaires. Si, un jour vous avez envie d'autre chose, ou si vos visiteurs souhaitent manger à la clinique, faites alors votre choix de notre carte. Une offre saisonnière vient la compléter.

L'offre à la carte est disponible pour les patients de toutes les catégories d'assurance.

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 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.

NOTRE PHILOSOPHIE DE LA CUISINE

Lors de l'achat de nos produits bruts, nous veillons à la disponibilité de saison, à une fraîcheur absolue et à une maturité idéale. Nous nous fournissons en produits bruts dans la mesure du possible dans la région ou auprès de la production suisse.

«Une cuisine spontanée – l'alliance de la tradition et du moderne.» Ainsi peut être formulée la philosophie de notre cuisine. Nous voulons ravir nos clients avec des compositions créatives et apporter une contribution à leur santé.

HEURES DES REPAS

Les repas sont servis aux heures suivantes:

Petit déjeuner	7h30 à 8h
Déjeuner	11h15 à 11h45
Dîner	17h15 à 17h45

CONSEIL 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. Cette prestation de service peut également être demandée par les patients ambulatoires (facturation en fonction du tarif de caisse d'assurance maladie).

Conseil en nutrition T 031 337 68 09

CARTE DES VINS

Notre carte des vins vient compléter l'offre culinaire. L'offre est complétée par des vins au verre dans une qualité de bouteille. Veuillez vérifier avec votre médecin si vous pouvez consommer de l'alcool.

SPÉCIALITÉS SAISONNIÈRES

En fonction des saisons, nous avons composé une offre que vous trouverez dans le menu hebdomadaire.

INTERLOCUTEURS

De 7h à 18h30, les collaborateurs du Roomservice prennent volontiers votre commande et vous conseillent dans le choix du menu.

OFFRE DE NUIT

À partir de 19h et jusqu'à 7h, nos plats peuvent être commandés sur la carte de nuit (page 21).

Tous les prix s'entendent TTC et en CHF



PETIT DÉJEUNER



PATIENTS HIRSLANDEN *Privé*

Nous vous servons volontiers la totalité de l'offre petit déjeuner sans participation financière.

PATIENTS AVEC UNE ASSURANCE SEMI-PRIVÉE

Nous vous servons volontiers le petit déjeuner Standard ou Medium.
Les autres offres sont payantes (participation de 50 %).

PATIENTS ASSURÉS EN DIVISION COMMUNE ET VISITEURS

Nous vous servons volontiers le petit déjeuner Standard. Les autres offres sont payantes.



Petit déjeuner Standard 12.00
 Petits pains, boisson chaude, confiture ou miel, beurre/margarine, yaourt, jus d'orange servi au verre, portion de fromage

Petit déjeuner Medium 16.00
 Petits pains, boisson chaude, confiture ou miel, beurre/margarine, yaourt, jus de fruit, portion de fromage, muesli

Petit déjeuner Deluxe 25.00
 Petits pains, boisson chaude, confiture de qualité supérieure ou miel, beurre/margarine, yaourt, jus de fruits pressé frais, omelette, muesli, assiette de saumon, de viande ou de fromage

FAITES VOTRE CHOIX PARMIS LES BOISSONS SUIVANTES

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

FAITES VOTRE CHOIX PARMIS 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 PETIT DÉJEUNER SUPPLÉMENTAIRE

Assiette de saumon fumé (zone de pêche FAO n° 27 III d)	8.50
Assiette de viande	6.00
Assiette de fromage	6.00
Œuf à la coque (sur demande)	3.00
Œuf brouillé	7.00
Œuf sur le plat	4.00
Portion de lard poêlé	1.50
Muesli petit/grand	5.00 / 7.00
Portion de fruits de la saison	3.50
Jus de fruits pressé frais	6.00
Variation de fruits en morceaux	4.00



UNE CUISINE VRAIE ET DE QUALITÉ EST COMPOSÉE À 90% D'INGRÉDIENTS FRAIS ET DE QUALITÉ, ET À 10% D'IMAGINATION.



HORS D'ŒUVRE

... ÉVEILLER L'ENVIE DU PLAISIR - GUETTER L'OUVERTURE D'UN CHEF D'ŒUVRE -
SE LAISSER SÉDUIRE PAR UN MÉLANGE ENVOÛTANT D'ARÔMES ET DE GOÛTS ...





HORS D'ŒUVRE

Tartare de bœuf à l'huile d'olive vierge, toast et beurre	17.50
Également en plat principal	25.50
Saumon sauvage fumé d'Écosse, mousse de raifort, toast et beurre	17.50
Également en plat principal (zone de pêche FAO n° 27 III d)	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 croustillant au parmesan	9.50

SALADES

Salade César avec lanières de poulet grillé, lardons, croûtons de pain et parmesan	16.50
Salade mixte	9.50
Salade verte	8.50

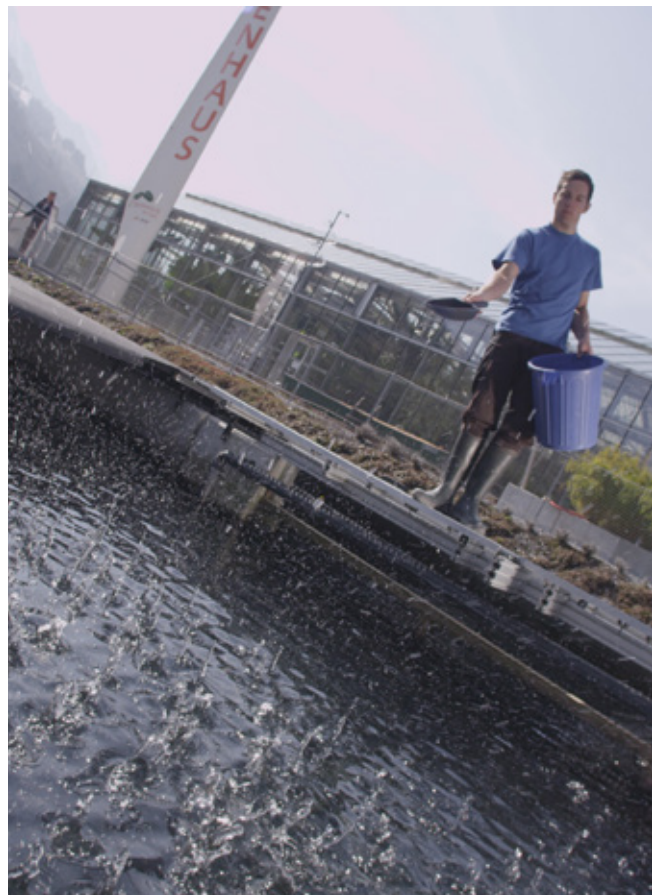
POISSONS FRAIS DE LA RÉGION – POUR SES CRÉATIONS, NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE PEUT COMPTER SUR DES PRODUITS D'EXCELLENTE QUALITÉ ISSUS D'ÉLEVAGES DURABLES.

POISSONS DE LA MONTAGNE

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

Avec la construction du tunnel de base du Lötschberg, les eaux de pluie et de la fonte des neiges ne pouvaient plus s'infiltrer. Une solution a été recherchée pour déterminer comment utiliser judicieusement cette eau à env. 80°C. Il a été décidé de construire une maison tropicale afin d'exploiter la chaleur au maximum. L'eau peut être réutilisée directement dans les bassins de poissons sans traitement complémentaire. Après son utilisation dans l'élevage de poissons, la chaleur est transformée et employée pour chauffer les différents bâtiments.

La Maison tropicale de Frutigen a travaillé en continu pour acquérir son rôle majeur dans l'élevage durable de poissons et surtout d'esturgeons. Aujourd'hui, près de 80'000 esturgeons et plusieurs centaines de milliers de perches communes et de sandres évoluent dans les bassins.





POUR NOTRE CUISINE, NOUS UTILISONS EXCLUSIVEMENT DES ŒUFS DE WEIDHOF – PRODUITS DE LA RÉGION, DE MANIÈRE DURABLE

DES ŒUFS DE L'EMMENTAL

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

«Seules des poules heureuses pondent les meilleurs œufs!»: telle est la devise de Maël Matile de Weidhof près de Berthoud, dans l'Emmental. En 2012, cet éleveur de volailles de métier a réalisé le rêve de sa vie et a repris sa propre exploitation. Le Weidhof est une exploitation régionale de commercialisation d'œufs, qui encourage la production dans les exploitations familiales de petite à moyenne taille. La plupart des œufs Weidhof sont produits à Heimiswil dans l'Emmental par la famille Bernhard. Pour Maël Matile, la durabilité et le bien-être des animaux sont prioritaires et l'élevage en plein air va de soi.

PLATS PRINCIPAUX

... SE LAISSER SÉDUIRE PAR LE CRESCENDO DU MENU - GOÛTER À LA SIMPLICITÉ EN
TANT QUE HAUTE ÉCOLE DE LA PERFECTION - PROFITER DE MOMENTS DE PLAISIR.
TOUCHER L'ÂME ...





POISSON

Filets de perche poêlés, servis avec pommes de terre au beurre aux amandes	30.50
Filets de sandre poêlés croustillants sur légumes wok au sésame dans une sauce au curry thaïlandais Riz frit et épinards en branches	33.50
Noix de Saint-Jacques (zone de pêche FAO n° 21) habillées de lard avec sauce à la moutarde Pommery, riz camarguais et légumes grillés méditerranéens	33.50

VIANDE

Saucisse de porc grillée, sauce aux oignons sur rösti croustillante au beurre	21.50
Filet de porc Swiss-Prime habillé de lard, sauce aux cèpes servi avec des pâtes et une variation de légumes du marché	31.50
Tendres lanières de filet de boeuf Stroganoff à la crème aigre et riz basmati	33.50
Cordon bleu de veau poêlé doré fourré au fromage des Alpes bernoises accompagné de pommes de terre sautées et de légumes du marché	32.50
Blanc de poulet suisse farci à la tomate et à la mozzarella de bufflonne sur un risotto au safran et des perles de légumes	30.50

VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux aux légumes Carnaroli avec fonds d'artichauts gratinés	21.50
Pizza rösti croustillante, gratinée avec de la mozzarella de bufflonne de Schangnau	19.50
Spaghettis à la méditerranéenne, huile d'olive, basilic, olives oignons et tomates séchées	19.50

DESSERTS

... FAIRE RETENTIR LES DERNIERS SONS DU CONCERT CULINAIRE - SE LAISSER PORTER
PAR LES RÊVES - PROFITER DE CE QUI EST BON ...



DOUCEURS

Trilogie de chocolats avec mousse, glacé et gâteau	10.50
Sorbet à l'ananas sur une salade d'ananas	10.50
Parfait glacé au Grand Marnier maison avec biscuit maison et crème à la vanille de Tahiti	10.50

FROMAGE

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



BOISSONS



RAFRAÎCHISSEMENT SANS ALCOOL

Henniez Légère / Naturelle	33cl	4.30
Valser Classic	33cl	4.30
Coca-Cola / light / zero	33cl	4.30
Sprite / Fanta	33cl	4.30
Rivella rouge / bleu	33cl	4.30
Cidre doux / Schorle à la pomme	33cl	4.30
Coca-Cola / Coca-Cola light / Rivella rouge / Rivella bleu / Schorle à la pomme	1 L	5.50

Vous obtenez gratuitement une bouteille Henniez Légère / Naturelle d'un litre à chaque repas sur commande préalable auprès du Roomservice.

JUS DE FRUITS

Jus Michel (Orange / Bodyguard / Tomate / Ananas)	20cl	4.30
Jus de raisins	20cl	4.30

Toutes les boissons sans alcool sont gratuites pour **PATIENTS HIRSLANDEN** *Privé*
et pour les patients avec une assurance semi-privée.*
* non applicable aux consommations cafétéria

BOISSON CHAUDES

Café	4.00
Expresso	4.00
Ovomaltine	4.00
Chocolat chaud	4.00

Café et expresso sont servis gratuitement lors des repas.

PATIENTS HIRSLANDEN *Privé* - et les patients avec une assurance semi-privée ainsi que leurs visiteurs profitent de cette offre gratuitement à tout moment.*

BIÈRES

«Bärner Junker», brasserie Felsenau	33cl	4.30
«Schümli», sans alcool, brasserie Felsenau	33cl	4.30

VINS

Vous trouverez notre offre détaillée de vins fins dans notre carte des vins. Veuillez vérifier avec votre médecin si vous pouvez consommer de l'alcool.

* non applicable aux consommations cafétéria



OFFRE 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 de la viande séchée, fromage à pâte molle de paysan et Sbrinz 18.00

Muesli 7.00

PLATS CHAUDS

Bouillon 5.50

Penne all'arrabiata 13.00

Penne Napoli 13.00

SNACKS

Yaourt 1.50

Fromage à pâte dure 0.80

Biscotte, pain bis 1.00

Beurre, confiture 0.50



DECLARATION

Viande

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

FR: France	D: Allemagne
AU: Australie	US: États-Unis d'Amérique
NZ: Nouvelle-Zélande	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	Zone de pêche FAO n° 18
Atlantique, nord-ouest	Zone de pêche FAO n° 21
Atlantique, nord-est	Zone de pêche FAO n° 27
Mer Baltique	Zone de pêche FAO n° 27 III d
Atlantique, centre-ouest	Zone de pêche FAO n° 31
Atlantique, centre-est	Zone de pêche FAO n° 34
Méditerranée	Zone de pêche FAO n° 37
Mer Noire	Zone de pêche FAO n° 37
Atlantique, sud-ouest	Zone de pêche FAO n° 41
Atlantique, sud-est	Zone de pêche FAO n° 47
Atlantique, Antarctique	Zone de pêche FAO n° 48
Océan Indien, ouest	Zone de pêche FAO n° 51
Océan Indien, est	Zone de pêche FAO n° 57
Océan Indien, Antarctique	Zone de pêche FAO n° 58
Pacifique, nord-ouest	Zone de pêche FAO n° 61
Pacifique, nord-est	Zone de pêche FAO n° 67
Pacifique, centre-ouest	Zone de pêche FAO n° 71
Pacifique, centre-est	Zone de pêche FAO n° 77
Pacifique, sud-ouest	Zone de pêche FAO n° 81
Pacifique, sud-est	Zone de pêche FAO n° 87
Pacifique, Antarctique	Zone de pêche FAO n° 88
VIE:	Vietnam

Eaux douces:

Afrique	Zone de pêche FAO n° 01
Amérique du Nord	Zone de pêche FAO n° 02
Amérique du Sud	Zone de pêche FAO n° 03
Asie	Zone de pêche FAO n° 04
Europe	Zone de pêche FAO n° 05
Océanie	Zone de pêche FAO n° 06
Ex-URSS	Zone de pêche FAO n° 07
Antarctique	Zone de pêche FAO n° 08

Allergènes

Céréales contenant du gluten	Céleri
Crustacés	Moutarde
Œufs	Graines de sésame
Arachides	Dioxyde de soufre et sulfites
Graines de soja	Lupins
Lait	Mollusques
Fruits à coque et noix	et leurs produits

**BON
APPÉTIT.**