

15.07.2024  
bis 21.07.2024

Hotellerie

## Ihre Speisekarte

Sehr geehrte Patientin,  
sehr geehrter Patient

Wir freuen uns, Sie während Ihres Aufenthaltes kulinarisch verwöhnen zu dürfen.  
Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Gerne beraten Sie die Verantwortlichen der Hotellerie beim Zusammenstellen Ihrer Menüs und nehmen täglich Ihre Wünsche und Bestellungen entgegen.

## Getränkekarte

Folgende Getränke sind für Sie und Ihre Gäste im Menü inbegriffen: Züri-Wasser, Tee, Kaffee

Zusätzliche Getränke für Sie und Ihre Gäste werden verrechnet.

Kalte Getränke		CHF	Warme Getränke		CHF
Valsler Classic / Silence	5 dl PET	4.00	Kaffee crème <sup>7</sup> /nature		4.50
Hausgemachter BIO Eistee: Zitrone-Hibiskus-Schwarztee	5 dl PET	4.00	Espresso crème <sup>7</sup> /nature		4.50
Hausgemachter BIO Eistee: Lindenblüten-Apfel-Citrus	5 dl PET	4.00	Milchkaffee <sup>7/7.1</sup>		4.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	5 dl PET	4.00	Doppelter Espresso crème <sup>7</sup> /nature		5.40
Rivella rot/blau	5 dl PET	4.00	Cappuccino <sup>7/7.1</sup>		5.00
Sinalco	5 dl PET	4.00	Latte Macchiato <sup>7/7.1</sup>		5.00
Ramseier Apfelschorle	5 dl PET	4.00	Milch warm / kalt <sup>7/7.1</sup>		4.50
Sonnwendlig Bier (alkoholfrei) <sup>1</sup>	3,3 dl Flasche	5.90	Ovomaltine <sup>1</sup> / Schokolade <sup>6</sup> warm / kalt <sup>7/7.1</sup>		5.00
Michel Frucht- und Gemüsesaft:	2 dl Flasche	5.40	BIO Tee		4.50
Bitte fragen Sie nach dem Angebot			<i>Nach Wunsch mit Zitronensaft, Kaffeerahm<sup>7/7.1</sup> oder kalter Milch<sup>7/7.1</sup></i>		

Preise inkl. MwSt

Wir stehen für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen – und setzen uns aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein



Wir setzen uns für nachhaltig angebaute und fair gehandelte Produkte ein



# Frühstück

2 Scheiben Hausbrot<sup>1</sup>  
Butter<sup>7</sup>  
Konfitüre

## Wahlmöglichkeiten

Hausbrot<sup>1</sup>  
Weggli<sup>1/3/7/7.1</sup>  
Vollkornbrötchen<sup>1/6/7/11</sup>  
Butter<sup>7</sup>  
Becel  
Honig  
Käse (Greyerzer<sup>7</sup>, Tilsiter<sup>o 7</sup> oder Kiri<sup>7/7.1</sup>)  
Fruchtjoghurt<sup>7/7.1</sup>  
Joghurt Nature<sup>7/7.1</sup>  
Kleines Birchermüesli<sup>1/7/7.1</sup> (CHF 5.90)  
Saisonfrucht  
Orangensaft

Als Ergänzung zu Ihrem Frühstück haben Sie zusätzliche Wahlmöglichkeiten. Ein Birchermüesli-Frühstück mit Weggli und Butter kann auf Wunsch anstelle eines Frühstücks bestellt werden.

**Gerne servieren wir Ihnen dazu ein Getränk Ihrer Wahl.**

## Unser Angebot für Ihre Gäste

Ihren Gästen bieten wir unser Angebot gerne gegen Verrechnung an. Die Kosten werden Ihnen nach Ihrem Aufenthalt in Rechnung gestellt. Die Preise gelten unabhängig von der Portionengrösse. Details zur Verrechnung von Getränken entnehmen Sie bitte der Getränkekarte auf Seite 2.

			Mittagessen	Abendessen
<b>Frühstück</b>	CHF 13.50	<b>Menü mit Fleisch oder Fisch</b>	CHF 34.10	
		<b>Menü ovo-lacto-vegetabil</b>	CHF 33.00	CHF 28.50
		<b>Menü Balance</b>	CHF 33.00	CHF 29.70
		<b>Spezialitätenteller</b>	CHF 32.40	
		<b>Pastateller</b>		CHF 24.50

**Sollten Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, wenden Sie sich an Ihre Pflegefachperson. Spuren von Allergenen sind nicht deklariert.**

- |                           |                    |                                |
|---------------------------|--------------------|--------------------------------|
| 1. Glutenhaltige Getreide | 8. Hartschalenobst | 8.7 Pistazien                  |
| 2. Krebstiere             | 8.1 Mandeln        | 8.8 Macadamianüsse             |
| 3. Eier                   | 8.2 Haselnüsse     | 9. Sellerie                    |
| 4. Fische                 | 8.3 Walnüsse       | 10. Senf                       |
| 5. Erdnüsse               | 8.4 Cashewnüsse    | 11. Sesamsamen                 |
| 6. Sojabohnen             | 8.5 Pecannüsse     | 12. Schwefeldioxid und Sulfite |
| 7. Milch und 7.1 Laktose  | 8.6 Paranüsse      | 13. Lupinen (Hülsenfrüchte)    |
|                           |                    | 14. Weichtiere                 |

\* mit Schweinefleisch ° für Schwangere und Transplantierte ungeeignet § ovo-lacto-vegetabil

# Mittagessen

Konsistenz entspricht der International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Stufe 7 Normalkost

	<b>Menü mit Fleisch oder Fisch</b>	<b>Menü ovo-lacto-vegetabil</b>
<b>Montag</b>	Tomaten-Crèmesuppe <sup>1/7/7.1/9</sup> Schweinschnitzel* Pariser Art <sup>1/3</sup> Oreganosauce <sup>12</sup> Ebly <sup>1</sup> Gedünstete Kefen Birne	Tomaten-Crèmesuppe <sup>1/7/7.1/9</sup> Mah Meh (Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse) <sup>1/3/6/9/10</sup> Birne
<b>Dienstag</b>	Sellerie-Süssmostsuppe <sup>7/7.1/9/12</sup> Geschnetzeltes Pouletfleisch Zürcher Art <sup>7/7.1/12</sup> Pilawreis <sup>7/12</sup> Vichy Karotten	Sellerie-Süssmostsuppe <sup>7/7.1/9/12</sup> Erbsenküchlein mit Pfefferminz <sup>1/3</sup> Kräuteröl Hausgemachter Kartoffelstampf <sup>7/7.1/12</sup> Gemüseragout <sup>1/7/7.1/9</sup>
<b>Mittwoch</b>	Erbsen-Minzesuppe <sup>7/7.1/12</sup> Wiedikerli* <sup>7/7.1</sup> Braune Fleischsauce <sup>12</sup> Rösti Gedünstete Bohnen Waldbeerjoghurt-Crème <sup>7/7.1</sup>	Erbsen-Minzesuppe <sup>7/7.1/12</sup> Paniertes Schnitzel aus Sojaprotein <sup>1/6</sup> Tomatensauce <sup>1</sup> Spaghetti <sup>1</sup> Waldbeerjoghurt-Crème <sup>7/7.1</sup>
<b>Donnerstag</b>	Geröstete Griesssuppe <sup>1/7/9</sup> Kalbsschulterbraten <sup>o</sup> aus dem Ofen <sup>10</sup> Grüne Pfeffersauce <sup>12</sup> Polenta <sup>3/7/7.1</sup> Gedämpfte Tomate	Geröstete Griesssuppe <sup>1/7/9</sup> Französisches Bohnen Cassoulet <sup>1/7/7.1/12</sup> Kräuter-Bulgur <sup>1</sup>
<b>Freitag</b>	Karotten-Püreesuppe mit Ingwer Gebratenes Lachsforellenfilet <sup>4</sup> Kapern-Tomatenjus <sup>4/7/7.1/12</sup> Salzkartoffeln <sup>12</sup> Glasierte Gurken Gebrannte Crème <sup>7/7.1</sup>	Karotten-Püreesuppe mit Ingwer Geschnetzeltes Quorn Zürcher Art <sup>1/3/6/7/7.1/12</sup> Pilawreis <sup>7/12</sup> Broccoli <sup>7</sup> Gebrannte Crème <sup>7/7.1</sup>
<b>Samstag</b>	Kräuter-Crèmesuppe <sup>1/7/7.1/9/12</sup> Pouletschenkel Tandoori <sup>7/7.1/11</sup> Tandoorisauce <sup>7/7.1</sup> Nudeln <sup>1/3</sup> Asiatisches Gemüse <sup>11</sup>	Kräuter-Crèmesuppe <sup>1/7/7.1/9/12</sup> Mexikanische Burritos <sup>1</sup> Guacamole <sup>7/7.1</sup>
<b>Sonntag</b>	Champignon-Crèmesuppe <sup>7/7.1</sup> Rindfleischvogel* <sup>1/7/7.1/12</sup> Hausfrauen Art <sup>12</sup> Maisspicken <sup>3/7/7.1</sup> Gedämpfter Krautstiel mit Kräutern Joghurt-Crème <sup>7/7.1</sup>	Champignon-Crèmesuppe <sup>7/7.1</sup> Hausgemachte Gemüselasagne <sup>1/3/7/7.1</sup> Joghurt-Crème <sup>7/7.1</sup>

Von Montag bis Sonntag erhältlich

## Spezialitätenteller

Tomatensalat mit Büffelmozzarella<sup>7/7.1/12</sup>

\* mit Schweinefleisch / ° für Schwangere und Transplantierte ungeeignet

Änderungen vorbehalten

# Abendessen

Konsistenz entspricht der International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Stufe 7 Normalkost

Zum Abendmenü bieten wir Ihnen wahlweise Gemüsepüreesuppe<sup>1/3/6/7/7.1/9</sup> oder Bouillon nature an.

## Menü ovo-lacto-vegetabil

### Montag

Beluga-Linsensalat<sup>°</sup> mit Gemüse<sup>8/8.4/9/10/12</sup>  
Landbrötchen<sup>1</sup>

### Dienstag

Rotes Gemüsecurry  
mit Chargilled Pieces<sup>1/3/6/10</sup>  
Gebratener Couscous<sup>1</sup>  
Mango-Crème<sup>7/7.1</sup>

### Mittwoch

Randenfalafel  
Fellachensalat<sup>°</sup> mit Zaziki<sup>7/7.1/12</sup>  
Vollkornbrötchen<sup>1</sup>

### Donnerstag

Petersilien-Risotto  
mit Mittelmeergemüse<sup>3/7/12</sup>  
Mocca-Crème<sup>6/7/7.1/8/8.2</sup>

### Freitag

Grillgemüse mit Räuchertofu  
und Chimichurri Salsa<sup>1/3/6/7/7.1/12</sup>

### Samstag

Auberginen Imam Bayildi  
mit Couscous<sup>1</sup>  
Joghurt-Curry Dip<sup>7/7.1/12</sup>  
Johannisbeercake<sup>1/3/7</sup>

### Sonntag

Café complet mit Bel Paese<sup>7/7.1</sup>  
Hüttenkäse<sup>7/7.1</sup>  
2 Landbrötchen<sup>1</sup>  
Konfitüre  
Butter<sup>7</sup>

Von Montag bis Sonntag erhältlich

## Pastateller

Feurige Penne mit Poulet, Spinat und Sojasauce<sup>1/6</sup>

<sup>°</sup> für Schwangere und Transplantierte ungeeignet

Änderungen vorbehalten

# Menü Balance

Konsistenz entspricht der International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Stufe 7 Normalkost

Das komplette Menü Balance enthält 45 – 50g Kohlenhydrate.  
Für kohlenhydrat-definierte Kost ist immer das komplette Menü zu wählen.

	Mittag	Abend
<b>Montag</b>	Bouillon mit Kräutern Schweinsschnitzel* Pariser Art <sup>1/3</sup> Oreganosauce <sup>12</sup> Ebly <sup>1</sup> Gedünstete Kefen Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Birne	Beluga-Linsensalat° mit Gemüse <sup>8/8.4/9/10/12</sup> Landbrötchen <sup>1</sup> Gemischter Blattsalat°/French Dressing <sup>3/10</sup> Apfel
<b>Dienstag</b>	Bouillon mit Lauch Erbsenküchlein mit Pfefferminz <sup>1/3</sup> Hausgemachter Kartoffelstampf <sup>7/7.1/12</sup> Vichy Karotten Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing <sup>12</sup> Ananas	Rotes Gemüsecurry mit Chargilled Pieces <sup>1/3/6/10</sup> Gebratener Couscous <sup>1</sup> Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Mango-Crème <sup>7/7.1</sup>
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Gemüsestreifen <sup>9</sup> Gebratene Pouletbrust <sup>1</sup> Braune Fleischsauce <sup>12</sup> Rösti Gedünstete Bohnen Gemischter Blattsalat°/French Dressing <sup>3/10</sup> Waldbeeryoghurt-Crème <sup>7/7.1</sup>	Randenfalafel Fellachensalat° mit Zaziki <sup>7/7.1/12</sup> Vollkornbrötchen <sup>1</sup> Kiwi
<b>Donnerstag</b>	Bouillon nature Kalbsschulterbraten° aus dem Ofen <sup>10</sup> Grüne Pfeffersauce <sup>12</sup> Polenta <sup>3/7/7.1</sup> Gedämpfte Tomate Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Trauben	Gemüsestroganow <sup>7/7.1/12</sup> Reis <sup>12</sup> Blattsalat° mit Hüttenkäse/Italian Dressing <sup>7/7.1</sup> Mocca-Crème <sup>6/7/7.1/8/8.2</sup>
<b>Freitag</b>	Bouillon mit Petersilie Gebratenes Lachsforellenfilet <sup>4</sup> Kapern-Tomatenjus <sup>4/7/7.1/12</sup> Salzkartoffeln <sup>12</sup> Glasierete Gurken Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing <sup>12</sup> Ananas	Grillgemüse mit Räuchertofu und Chimichurri Salsa <sup>1/3/6/7/7.1/12</sup> Kiwi
<b>Samstag</b>	Bouillon mit Gemüsebrunoise <sup>9</sup> Pouletschenkel Tandoori <sup>7/7.1/11</sup> Tandoorisauce <sup>7/7.1</sup> Nudeln <sup>1/3</sup> Asiatisches Gemüse <sup>11</sup> Gemischter Blattsalat°/French Dressing <sup>3/10</sup> Apfel	Auberginen Imam Bayildi mit Couscous <sup>1</sup> Joghurt-Curry Dip <sup>7/7.1/12</sup> Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing <sup>12</sup> Vanilleglace <sup>7/7.1</sup>
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Erbsen Omelette <sup>3/7/7.1</sup> Tomatensauce <sup>1</sup> Maisspicken <sup>3/7/7.1</sup> Gedämpfter Krautstiel mit Kräutern Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Birne	Café complet mit Bel Paese <sup>7/7.1</sup> Hüttenkäse <sup>7/7.1</sup> Hausbrot <sup>1</sup> Landbrötchen <sup>1</sup> Konfitüre Butter <sup>7</sup> Joghurt Nature <sup>7/7.1</sup>

\* mit Schweinefleisch / ° für Schwangere und Transplantierte ungeeignet

Änderungen vorbehalten



# Weitere Wahlmöglichkeiten

## Alternativen zum Menü

Bouillon nature  
Gebratene Pouletbrust  
Omelette nature §<sup>3/7/7.1</sup>  
Tofuragout an Gemüsesauce §<sup>6</sup>  
Tomatensauce §, braune Fleischsauce oder Pilzrahmsauce §<sup>1/7/7.1/12</sup>  
Zwei verschiedene Tagesgemüse §<sup>7</sup>  
Kartoffelstock §<sup>7/7.1</sup>  
Reis oder Hörnli §<sup>1/3</sup>

## Alternativen zu den Desserts

Vanilleglace<sup>7/7.1</sup>, Schoggi crème<sup>6/7/7.1</sup>, Zitronensorbet, Aprikosensorbet, Saisonfrucht, Fruchtsalat<sup>o</sup>, Apfelmus

## «A la carte» Gerichte

	Preise für Ihre Gäste
Ghackets (Rindfleisch) <sup>9</sup> und Hörnli <sup>1/3</sup>	CHF 22.90
Bünderfleisch <sup>o</sup> -Käseteller <sup>o</sup> § <sup>7/12</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>1/6/7/11</sup> und Butter <sup>7</sup>	CHF 24.30
Café complet mit verschiedenen Broten, Greyerzer <sup>7</sup> , Butter <sup>7</sup> und Konfitüre § <sup>1/3/7/7.1</sup>	CHF 14.10
Hausgemachtes Birchermüesli § <sup>1/7/7.1</sup> mit Weggli <sup>1/3/7/7.1</sup> und Butter <sup>7</sup>	CHF 16.20
Salatteller (mit Ei oder Milchprodukten) § <sup>1/3/7/7.1/10</sup>	CHF 13.50
Milchreis § <sup>7/7.1/12</sup> mit Pfirsichkompott und Zimtucker	CHF 9.70
Saisonale Fruchtwähe § <sup>1/3/7/7.1/8/8.1/8.2</sup> (abends)	CHF 10.80
Gschwellti mit Käse § <sup>7/7.1/12</sup> (abends)	CHF 22.90

\* mit Schweinefleisch ° für Schwangere und Transplantierte ungeeignet § ovo-lacto-vegetabil

# Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch

Kalb, Rind, Schwein und Kaninchen	CH	<b>Legende</b> AT (Österreich) CH (Schweiz) CN (China) DE (Deutschland) DK (Dänemark) ES (Spanien) EU (Europäische Union) FR (Frankreich) GB (Grossbritannien) HU (Ungarn) IE (Irland) IT (Italien) NL (Niederlande) NO (Norwegen) SE (Schweden) VN (Vietnam)  FAO04/05 (Eurasische Binnengewässer) FAO21 (Nordwestatlantik) FAO27 (Nordostatlantik) FAO47 (Südostatlantik) FAO51 (Westlicher Indischer Ozean) FAO57 (Östlicher Indischer Ozean) FAO61 (Nordwestpazifik) FAO67 (Nordostpazifik) FAO71 (Westlicher Pazifischer Ozean) FAO87 (Südostpazifik)
Poulet	CH/EU/HU	
Truthahn	CH/FR	
Lamm	IE	
Wurst und Charcuterie	CH/IT/EU	
Wild (Reh, Hirsch und Wildschwein)	EU/AT	
Bündnerfleisch	EU (Produktion CH)	
Ente	FR	
Pouletspiess Yakitori, Pouletschnitzel paniert	HU	
Rind und Geflügel (Diätkostformen püriert IDDSI 4)	DE/SE	
Forelle, Saibling	CH/IT	
Forelle geräuchert	DK	
Tilapia	CN	
Sardellen in Öl	ES	
Wolfsbarsch, Dorade	FR/ES	
Lachsforelle	IT	
Lachs	GB/NO	
Pangasius	VN	
Zanderknusperli, Eglifilet	FAO04/05	
Plattfisch geräuchert	FAO21	
Hecht, Zander, Katfisch, Eglifilet, Kabeljau, Dorsch, Seeteufel, Fischspiess, Makrele	FAO27	
Fischragout	FAO27/GB/FR/NL	
St. Petersfisch	FAO47	
Thunfisch Flakes in Gemüsebouillon	FAO51	
Klippfisch	FAO61	
Fischstäbchen, Seelachs, Scharbe	FAO61/67	
Thon in Wasser	FAO51/57/71	
Crevetten	FAO87/VN	
Miesmuscheln	FAO27/ES/DK	
Calamares	FAO57/FAO71/FAO87	
Meeresfrüchte-Cocktail, Seppie	FAO71	
Venusmuscheln	IT	

Landeskürzel bezeichnen das Herkunftsland bei Fleisch und Zuchtfisch sowie Wildfang aus Binnengewässern.  
Gebiete der FAO (=Food and Agriculture Organization of the United Nations) bezeichnen Fisch aus Wildfang.

# Unsere Restaurationsbetriebe

Genießen Sie mit Ihren Gästen in entspannter Atmosphäre das reichhaltige Angebot unserer Bistros.

Wir verwöhnen Sie täglich mit hausgemachten Produkten wie Kuchen, Pâtisserie, Birchermüesli, Sandwiches, Take away Salaten, diversen Kaffeespezialitäten und weiteren warmen und kalten Getränken. Ebenfalls sind Kioskartikel, kleine Geschenke und Tagespresse erhältlich.

Zudem servieren wir in den Bistros mittags feine Suppen und unseren Bistro-Lunch. Im Bistro NORD ist jeweils Dienstag bis Donnerstag unsere beliebte Bowl im Angebot. Am Abend stehen diverse Menüs, auch zum Mitnehmen, zur Verfügung.

Im coffee & more, unserem kleinen ToGo Corner, finden Sie ein breites Angebot an hausgemachten Köstlichkeiten, kleine Geschenke, Tagespresse und Pflegeartikel.

Schauen Sie vorbei. Wir freuen uns, Sie in unseren Restaurationsbetrieben willkommen zu heißen.

## Bistro SUED

---

Standort: GEL, Etage U (beim violetten Lift)  
Montag bis Freitag, 07.15–18.30 Uhr  
Wochenende / Feiertage, 08.00–17.30 Uhr

## Bistro NORD

---

Standort: NORD1, Etage A  
Montag bis Freitag, 07.15–18.30 Uhr  
Wochenende / Feiertage, 08.30–17.30 Uhr

## coffee & more

---

Standort: GEL, Etage A  
Montag bis Freitag, 06.45–17.00 Uhr  
Wochenende/Feiertage, Geschlossen

Ausserhalb der Öffnungszeiten stehen Ihnen **Snack- und Getränkeautomaten** sowie unsere **Boostbar-Automaten** und der **24/7 Shop NORD** mit frischen und hausgemachten Produkten zur Verfügung. Als Zahlungsmittel werden Kreditkarte, Maestro, Postcard und Twint angenommen.

