

18.11.2024
bis 24.11.2024

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 ⁷ /nature		4.50
Hausgemachter BIO Eistee: Zitrone-Hibiskus-Schwarztee	5 dl PET	4.00	Espresso crème ⁷ /nature		4.50
Hausgemachter BIO Eistee: Lindenblüten-Apfel-Citrus	5 dl PET	4.00	Milchkaffee ^{7/7.1}		4.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	5 dl PET	4.00	Doppelter Espresso crème ⁷ /nature		5.40
Rivella rot/blau	5 dl PET	4.00	Cappuccino ^{7/7.1}		5.00
Sinalco	5 dl PET	4.00	Latte Macchiato ^{7/7.1}		5.00
Ramseier Apfelschorle	5 dl PET	4.00	Milch warm / kalt ^{7/7.1}		4.50
Sonnwendlig Bier (alkoholfrei) ¹	3,3 dl Flasche	5.90	Ovomaltine ¹ / Schokolade ⁶ warm / kalt ^{7/7.1}		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^{7/7.1} oder kalter Milch^{7/7.1}</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 Hausbrot¹
Butter⁷
Konfitüre

Wahlmöglichkeiten

Hausbrot¹
Weggli^{1/3/7/7.1}
Vollkornbrötchen^{1/6/7/11}
Butter⁷
Becel
Honig
Käse (Greyerzer⁷, Tilsiter^{o 7} oder Kiri^{7/7.1})
Fruchtjoghurt^{7/7.1}
Joghurt Nature^{7/7.1}
Kleines Birchermüesli^{1/7/7.1} (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
Frühstück	CHF 13.50	Menü mit Fleisch oder Fisch	CHF 34.10	
		Menü ovo-lacto-vegetabil	CHF 33.00	CHF 28.50
		Menü Balance	CHF 33.00	CHF 29.70
		Spezialitätenteller	CHF 32.40	
		Pastateller		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

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

Von Montag bis Sonntag erhältlich

Spezialitätenteller

Sautiertes Schweinssteak*^o
Pilzrahmsauce^{1/7/7.1/12}
Kartoffelgratin^{3/7/7.1/12}
Glasierter Randen⁷

* 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^{1/3/6/7/7.1/9} oder Bouillon nature an.

Menü ovo-lacto-vegetabil

Montag

Beluga-Linsensalat° mit Gemüse^{8/8.4/9/10/12}
Landbrötchen¹

Dienstag

Rotes Gemüsecurry
mit Chargilled Pieces^{1/3/6/10}
Gebratener Couscous¹
Mango-Crème^{7/7.1}

Mittwoch

Randenfalafel
Fellachensalat° mit Zaziki^{7/7.1/12}
Vollkornbrötchen¹

Donnerstag

Petersilien-Risotto
mit Mittelmeergemüse^{3/7/12}
Mocca-Crème^{6/7/7.1/8/8.2}

Freitag

Mediterraner Teigwarensalat^{1/10/12}

Samstag

Auberginen Imam Bayildi
mit Couscous¹
Joghurt-Curry Dip^{7/7.1/12}
Johannisbeercake^{1/3/7}

Sonntag

Café complet mit Bel Paese^{7/7.1}
Hüttenkäse^{7/7.1}
2 Landbrötchen¹
Konfitüre
Butter⁷

Von Montag bis Sonntag erhältlich

Pastateller

Feurige Penne mit Poulet, Spinat und Sojasauce^{1/6}

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

* mit Schweinefleisch / ° für Schwangere und Transplantierte ungeeignet

Änderungen vorbehalten

Weitere Wahlmöglichkeiten

Alternativen zum Menü

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

Alternativen zu den Desserts

Vanilleglace^{7/7.1}, Schoggicrème^{6/7/7.1}, Zitronensorbet, Aprikosensorbet, Saisonfrucht, Fruchtsalat°, Apfelmus

«A la carte» Gerichte

Preise für Ihre Gäste

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

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

Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch

Kalb, Rind, Schwein und Kaninchen
Poulet
Truthahn
Lamm
Wurst und Charcuterie
Wild (Reh, Hirsch und Wildschwein)
Bündnerfleisch
Ente
Pouletspiess Yakitori, Pouletschnitzel paniert
Rind und Geflügel (Diätkostformen püriert IDDSI 4)

Forelle, Saibling
Forelle geräuchert
Tilapia
Sardellen in Öl
Wolfsbarsch, Dorade
Lachsforelle
Lachs
Pangasius
Zanderknusperli, Eglifilet
Plattfisch geräuchert
Hecht, Zander, Katfisch, Egliknusperli, Kabeljau, Dorsch,
Seeteufel, Fischspiess, Makrele
Fischragout
St. Petersfisch
Thunfisch Flakes in Gemüsebouillon
Klippfisch
Fischstäbchen, Seelachs, Scharbe
Thon in Wasser
Crevetten
Miesmuscheln
Calamares
Meeresfrüchte-Cocktail, Seppie
Venusmuscheln

CH
CH/EU/HU
CH/FR
IE
CH/IT/EU
EU/AT
EU (Produktion CH)
FR
HU
DE/SE

CH/IT
DK
CN
ES
FR/ES
IT
GB/NO
VN
FAO04/05
FAO21

FAO27
FAO27/GB/FR/NL
FAO47
FAO51
FAO61
FAO61/67
FAO51/57/71
FAO87/VN
FAO27/ES/DK
FAO57/FAO71/FAO87
FAO71
IT

Legende

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)

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 Brotprodukte und Feinbackwaren stammen aus Schweizer Produktion.

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.

