

20.01.2025  
bis 26.01.2025

Hospitality Management

## 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

	Menü mit Fleisch oder Fisch	Menü ovo-lacto-vegetabil
<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 Schokoladen Glace <sup>7/7.1</sup>	Tomaten-Crèmesuppe <sup>1/7/7.1/9</sup> Mah Meh (Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse) <sup>1/3/6/9/10</sup> Schokoladen Glace <sup>7/7.1</sup>
<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 Mango-Crème <sup>7/7.1</sup>	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> Mango-Crème <sup>7/7.1</sup>
<b>Mittwoch</b>	Erbsen-Minzesuppe <sup>7/7.1/12</sup> Kalbsbratwurst* <sup>7/7.1/10</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 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 Mocca-Crème <sup>6/7/7.1/8/8.2</sup>	Geröstete Griesssuppe <sup>1/7/9</sup> Französisches Bohnen Cassoulet <sup>1/7/7.1/12</sup> Kräuter-Bulgur <sup>1</sup> Mocca-Crème <sup>6/7/7.1/8/8.2</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> Pralinencreme <sup>6/7/7.1/8/8.2</sup>	Kräuter-Crèmesuppe <sup>1/7/7.1/9/12</sup> Mexikanische Burritos <sup>1</sup> Guacamole <sup>7/7.1</sup> Pralinencreme <sup>6/7/7.1/8/8.2</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

Sautiertes Schweinssteak\*<sup>o</sup>  
Pilzrahmsauce<sup>1/7/7.1/12</sup>  
Kartoffelgratin<sup>3/7/7.1/12</sup>  
Glasierte Randen<sup>7</sup>

\* mit Schweinefleisch / <sup>o</sup> 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° 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>

### Mittwoch

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

### Donnerstag

Petersilien-Risotto  
mit Mittelmeergemüse<sup>3/7/12</sup>

### Freitag

Mediterraner Teigwarensalat<sup>1/10/12</sup>

### Samstag

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

Spaghetti<sup>1</sup>  
Sauce Carbonara mit geräucherter Trutenbrust<sup>1/7/7.1</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 Schweinschnitzel* 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 Himbeerquark <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> Waldbeerjoghurt-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> Frucht
<b>Freitag</b>	Bouillon mit Petersilie Gebratenes Lachsforellenfilet <sup>4</sup> Kapern-Tomatenjus <sup>4/7/7.1/12</sup> Salzkartoffeln <sup>12</sup> Glasierte Gurken Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing <sup>12</sup> Ananas	Mediterraner Teigwarensalat <sup>1/10/12</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 Maisspicken <sup>3/7/7.1</sup> Gedämpfter Krautstiel mit Kräutern Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Trauben	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 § 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

Gerne servieren wir Ihnen ein Dessert nach Wahl. Wir beraten Sie gerne.

### «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> 7/12 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 § 1/3/7/7.1	CHF 14.10
Hausgemachtes Birchermüesli § 1/7/7.1 mit Weggli <sup>1/3/7/7.1</sup> und Butter <sup>7</sup>	CHF 16.20
Salatteller (mit Ei oder Milchprodukten) § 1/3/7/7.1/10	CHF 13.50
Milchreis § 7/7.1/12 mit Pflirsichkompott und Zimtucker	CHF 9.70
Saisonale Fruchtwähe § 1/3/7/7.1/8/8.1/8.2 (abends)	CHF 10.80
Gschwellti mit Käse <sup>o</sup> § 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  
FAO51/57/71/77  
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 Zentralpazifik)  
FAO77 (Östlicher Zentralpazifik)  
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.

