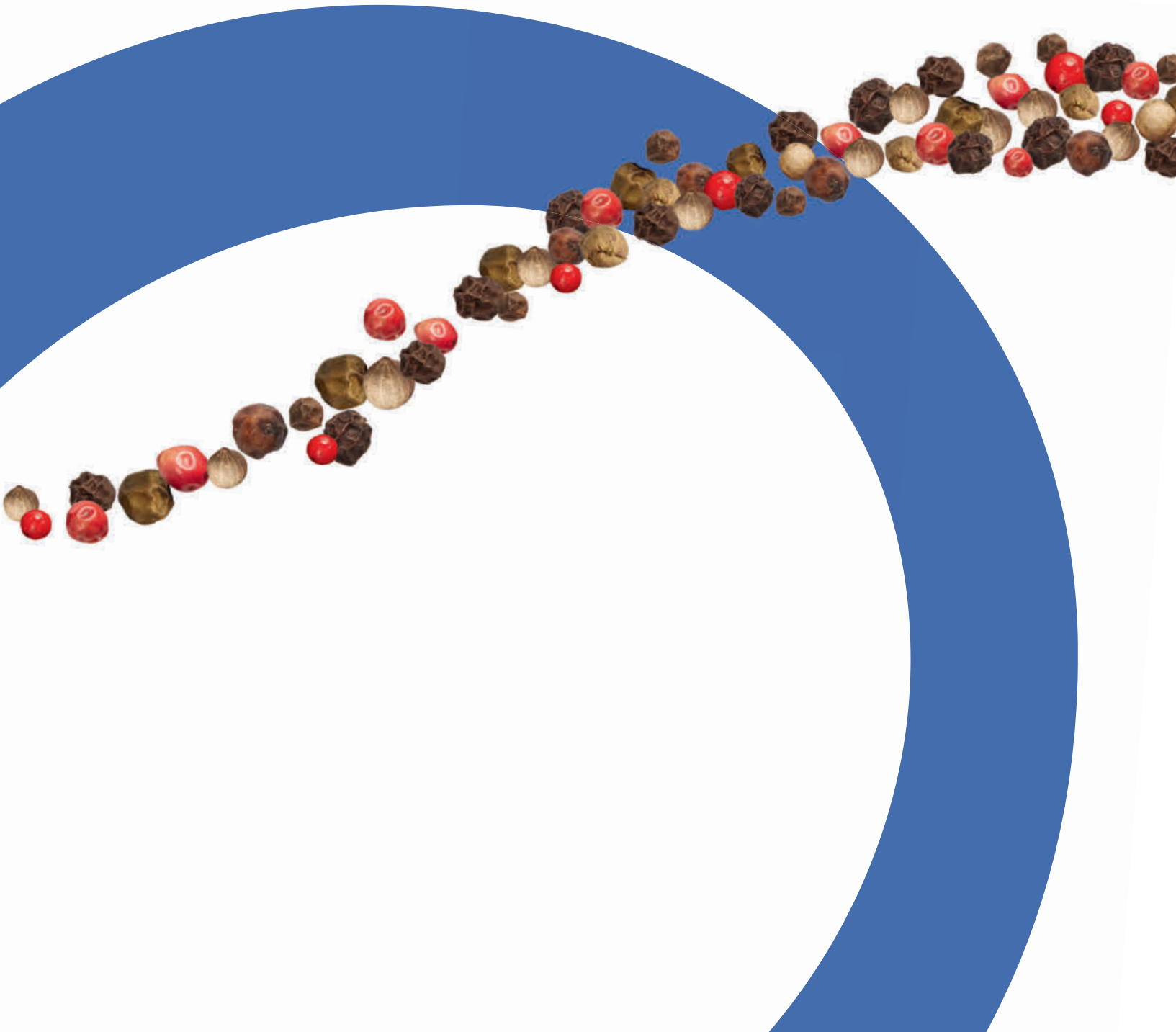


# Speise- und Getränkearte

Unser kulinarisches Angebot  
für allgemeinversicherte Patientinnen und Patienten





## Lieber Gast

Gutes Essen steigert das Wohlbefinden und kann viel zu Ihrer Genesung beitragen. Deshalb liegt uns ein erstklassiges kulinarisches Angebot am Herzen. Bei uns geniessen Sie ausgewogene Menüs, die auf den neusten ernährungsmedizinischen Grundsätzen basieren. Unsere Gerichte bereiten wir täglich frisch zu und verwenden wo immer möglich regionale und saisonale Produkte. Neben dem Tagesmenü servieren wir Ihnen selbstverständlich eine vegetarische Variante und bieten Ihnen auch À-la-carte-Spezialitäten an. Je nach Art Ihrer Behandlung und Ihrer gesundheitlichen Situation verordnet Ihr Arzt ein auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtetes Menü, das Ihren Genesungsprozess unterstützt.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

## Cher hôte

Un bon repas accroît la sensation de bien-être et contribue à votre guérison. C'est pourquoi il nous tient à cœur de vous proposer des mets de première classe. Chez nous, vous pouvez déguster des menus équilibrés basés sur les principes médico-nutritionnels actuels. Nous préparons nos repas le jour même et utilisons, dans la mesure du possible, des produits régionaux et de la saison. Outre le menu du jour, nous vous servons bien évidemment un plat végétarien et vous proposons des spécialités à la carte. Selon votre traitement et vos problèmes de santé, votre médecin vous prescrit un menu adapté à vos besoins qui accompagne le processus de guérison.

Nous sommes ravis de pouvoir vous choyer et vous souhaitons un bon appétit.

## Dear guest

Delicious food increases well-being and can significantly contribute to your recovery. For this reason, a first-class culinary offering is important to us. During your stay with us, you will enjoy well-rounded meals based upon the most up to date of nutritional and medicinal principles. We prepare fresh meals daily and always use regional and seasonal produce wherever possible. In addition to the menu of the day, we offer a vegetarian option, as well as à la carte specialities. In accordance with your treatment and health situation, your doctor will prescribe a meal appropriate for your needs and one that will support your convalescence.

We are look forward to pampering you. Enjoy your meal!

Freundliche Grüsse • Cordialement • Kind regards



Yvonne Viret  
Leiterin Hotellerie



Dr. med. Martina Gebhart  
Leiterin Ernährungszentrum

# Wir beraten Sie gerne.

## ZUBEREITUNG

---

Bei den meisten Speisen haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Portionengrößen. Ganz nach Ihrem Wunsch servieren wir Ihnen eine Viertelportion, eine halbe Portion oder eine ganze Portion. Haben Sie Fragen zum Menü, z. B. bei verordneter Diät, beraten Sie unsere Verpflegungsassistentinnen oder die Pflegefachpersonen gerne.

**Hinweise zu Allergenen sowie zu Fleisch- und Fischdeklaration finden Sie auf der letzten Seite.**

## BESTELLZEITEN

---

Ihre Bestellung für das Mittag- und das Abendessen sowie für das Frühstück des kommenden Tages nehmen wir gerne zwischen 8.30–16.30 Uhr entgegen.

Damit Sie während Ihres Aufenthalts jederzeit bestens verköstigt sind, besuchen unsere Verpflegungsassistentinnen Sie täglich und beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Menüs. Falls Ihnen dieser Service aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich ist, nimmt Ihre Pflegefachperson Ihre Bestellung auf. Lassen Sie uns bitte wissen, welche Speisen Sie nicht mögen oder welche Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder einer Allergie nicht zu sich nehmen können.

## ESSENSZEITEN

---

- **Frühstück** ab 8.00 Uhr
- **Mittagessen** ab 12.00 Uhr
- **Abendessen** ab 18.00 Uhr

Sollte Ihr Essen wegen einer Untersuchung oder Visite kalt geworden sein, wärmen wir es gerne in der Mikrowelle.

## PREISE

---

Für allgemeinversicherte PatientInnen sind sämtliche Speisen kostenlos – Mineralwasser, Tee und Kaffee auf den Zimmer oder im Gang offeriert Ihnen das Claraspital. Gerne informiert Sie die Verpflegungsassistenz über das weitere Getränkeangebot

Die preislichen Angaben gelten für Bestellungen von Angehörigen und Besuchern. Diese Kosten werden zusammen mit den Getränken Ihrer Gesamtabrechnung belastet.

# Nous serons ravis de vous conseiller.

## PRÉPARATION

---

Pour la plupart des mets, vous avez la possibilité de choisir entre différentes portions. Conformément à vos souhaits, nous vous servons un quart de portion, une demi-portion ou une portion entière. Si vous avez des questions relatives au menu, en raison d'un régime prescrit p. ex., nos diététiciennes ou notre personnel soignant seront ravis de vous conseiller.

**Vous trouverez des indications concernant les allergènes et la déclaration de provenance de la viande et du poisson à la dernière page.**

## HORAIRES DES COMMANDES

---

C'est avec plaisir que nous saisissons vos commandes pour le déjeuner et le dîner ainsi que le petit déjeuner du lendemain entre 8 h 30 et 16 h 30.

Afin que vous vous régalez au mieux pendant votre séjour, nos diététiciennes vous rendent visite quotidiennement et vous soutiennent dans la composition de vos menus. Si vous n'êtes pas apte à profiter de ce service pour des raisons de santé, notre personnel soignant saisira votre commande. Veuillez nous informer des mets que vous n'aimez pas ou que vous ne pouvez consommer en raison d'une intolérance ou d'une allergie.

## HORAIRES DES REPAS

---

- **Petit-déjeuner** à partir de 8 h 00
- **Déjeuner** à partir de 12 h 00
- **Dîner** à partir de 18 h 00

Si votre repas a refroidi en raison d'un examen ou d'une visite, nous le réchauffons avec plaisir dans un four à micro-ondes.

## PRIX

---

Pour les patients assurés en division commune, tous les mets sont gratuits – l'eau minérale, le thé et le café dans votre chambre ou dans le couloir vous sont offerts par l'hôpital St. Clara. L'assistance restauration se fera un plaisir de vous informer sur la gamme de boissons supplémentaires.

Les indications des prix s'appliquent aux commandes effectuées par des membres de la famille ou des personnes vous rendant visite. Ces frais seront facturés avec vos boissons sur votre facture totale.

# We are happy to advise you.

## PREPARATION

---

With most of the meals you may choose between various portion sizes. Entirely according to your wishes, we can serve you a quarter, half or full portion. Should you have questions about a meal, e.g. in case of a prescribed diet, our catering assistants or nursing staff will be happy to advise you.

**Allergy information and fish/meat content in food can be found on the final page.**

## ORDER TIMES

---

We will happily take your orders for lunch and evening meals, as well as for the following day's breakfast between 8.30 am and 16.30 pm.

So that you are well fed at all times throughout your stay, our catering assistants will visit you daily and consult with you about your food for the day. If for health reasons this service cannot be provided to you, our nursing staff will take your order. Please let us know which meals you don't like or if there are any you cannot have due to intolerance or allergy.

## MEAL TIMES

---

- **Breakfast** from 8.00 am
- **Lunch** from 12.00 noon
- **Evening meal** from 6.00 pm

Should your meal become cold because of a visit or an examination, we are happy to heat it up for you in the microwave.

## PRICES

---

For those with statutory health insurance, all meals are provided without charge – mineral water, tea and coffee are made available in your room or in the corridor by Claraspital. The catering assistance will be happy to inform you about the other beverage offer.

The pricing applies to orders from relatives and visitors. These costs will be calculated together with your drinks and included in your total invoice.

# Frühstück

Petit Déjeuner • Breakfast

	Allergene	Preis
<b>Kaffee, Milch, Grahambrot, Butter, Konfitüre</b> Café, lait, pain graham, beurre, confiture Coffee, milk, Graham bread, butter, jam	A, G	3.50

## EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK LES EXTRAS POUR LE PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST EXTRAS

<b>Schlumberger-Brötchen , Weggli, Silserli, Vollkornbrötchen, Gipfeli</b> Schlumbergerli, petit pain au lait, moricette, petit pain complet, croissant Bread roll, French roll, lye bread roll, wholemeal roll, croissant	A, C, G, N	1.20
<b>Hausbrot, Toastbrot, Zwieback</b> Pain maison, pain de mie, biscotte Brown bread, toast, rusk	A, G	0.50
<b>Butter, Margarine</b> Beurre, margarine Butter, margarine	G	0.50
<b>Konfitüre, Honig</b> Confiture, miel Jam, honey		1.10
<b>Kleines Käseplättchen (Hart- und Weichkäse gemischt)</b> Petit plateau de fromage (mélange de fromage à pâte dure et à pâte molle) Small plate of cheese (mixture of hard and soft cheese)	G, X	3.60
<b>Streichkäse</b> Fromage à tartiner Cheese spread	G	0.80
<b>Kräuterrahmquark</b> Fromage blanc aux herbes (à base de séré) Cream quark with herbs	G, X	1.50
<b>Vogesen Schinken</b> Jambon des Vosges Vosges ham	L, O	5.50
<b>Aufschnitt</b> Charcuterie en tranches Cold cuts	A, F, H, M, O, X	5.50

Hinweise zu Allergenen und Fleisch-/Fischdeklaration finden Sie auf der letzten Seite.

Vous trouverez des indications concernant les allergènes et la déclaration de provenance de la viande et du poisson à la dernière page.  
Allergy information and designation of origin for meat and fish can be found on the final page. Preise in CHF inkl. MWSt.

# Kleine Gerichte

En-cas • Small dishes

	Allergene	Preis	
		1/2	1/1
<b>SUPPE • SOUPE • SOUP</b>			
<b>Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli</b> Bouillon de légume aux lamelles de crêpe faites maison Vegetable bouillon with homemade sliced pancakes	A, C, F, G, X		3.80
<b>SALATE • SALADES • SALAD</b>			
<b>Blattsalat</b> Salade verte Green salad	C, F, L, M, O, X		4.50
<b>Gemischter Salat</b> Salade composée Mixed salad	C, F, L, M, O, X		5.50
<b>Salatteller mit Ei, Hausbrot und Butter</b> Assiette de salade avec oeuf, pain maison et beurre Plate of salad with egg, brown bread and butter	A, C, F, G, L, M, O, X	8.50	14.00
<b>KALTE GERICHTE • PLATS FROIDS • COLD DISHES</b>			
<b>Geräucherter Truthahnschinken mit Hausbrot und Butter</b> Jambon de dinde fumé avec pain maison et beurre Smoked turkey ham with brown bread and butter	A, C, G, L, X	10.50	16.00
<b>Rosa gebratenes Roastbeef mit Tatarensauce</b> Rôti de boeuf rosé à coeur avec la sauce tartare Roastbeef with tartar sauce	C, G, M, O	12.00	19.50
<b>Silserli mit Schinken, Käse oder Salami</b> Moricette au jambon, fromage ou salami Lye bread roll with ham, cheese or salami	A, G, L, O		5.50
<b>Birchermüesli mit frischen Früchten, Grahambrot und Butter</b> Birchermüesli avec de fruits frais, du pain graham et beurre Birchermuesli with fresh fruits, Graham bread and butter	A, G, O, X		10.00



# Kleine Gerichte

En-cas • Small dishes

	Allergene	Preis	
		1/2	1/1
<b>WARME GERICHTE • PLATS CHAUDS • WARM DISHES</b>			
<b>Omelette Natur</b> Omelette nature Plain omelet	C		7.00
<b>Omelette mit Schinken oder Speck</b> Omelette au jambon ou aux lardons Omelet with ham or bacon	C, L		9.50
<b>Käseküchlein, 3 Stück</b> Tartelettes de fromage, 3 pièces Small cheese tartlets, 3 pieces	A, C, F, G, O		14.00
<b>Geschwellte Kartoffeln und Käseteller (Hart- und Weichkäse gemischt) mit kleinem Salatbouquet</b> Pommes de terre en robe des champs et plateau de fromage (mélange de fromages à pâte dure et à pâte molle) avec petit bouquet de salade Jacket potatoes and a plate of cheese (mixture of hard and soft cheese) and a small salad bouquet	C, F, G, L, M, O, X	14.50	19.00

Hinweise zu Allergenen und Fleisch-/Fischdeklaration finden Sie auf der letzten Seite.

Vous trouverez des indications concernant les allergènes et la déclaration de provenance de la viande et du poisson à la dernière page.  
Allergy information and designation of origin for meat and fish can be found on the final page. Preise in CHF inkl. MWSt.

# Hauptgerichte

Plats principaux • Main courses

Allergene  
1/2      Preis  
1/1

## FLEISCH UND GEFLÜGEL • VIANDE ET VOLAILLE • MEAT AND POULTRY

---

<b>Hausgemachte Rindfleischlasagne, Blattsalat</b> Lasagne maison à base de viande de boeuf, salade verte Homemade beef lasagne, green salad	A, C, F, G, L, M, O, X		18.00
<b>Spaghetti Bolognese, Blattsalat</b> Spaghetti bolognaise, salade verte Spaghetti Bolognese, green salad	A, C, F, L, M, O, X		18.00
<b>Gebratenes Pouletbrüstchen mit Asia-Gemüse, gebratenem Reis und Teriyaki Sauce</b> Poitrine de poulet avec des légumes asiatiques, riz sauté et sauce teriyaki Fried chicken breast with asia vegetable, fried rice and teriyaki sauce	A, F, G, N, O		27.50
<b>Kalbschnitzel mit Balsamicosauce, Butternudeln und Blattspinat</b> Escalope de veau avec la sauce balsamique, des nouilles de beurre et d'épinards Veal escalope with balsamico sauce, buttered noodles and leaf spinach	A, C, F, G, L, M, O	23.00	34.00
<b>Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Röstitalern und Brokkoli mit Mandelbutter</b> Saucisse de veau avec jus de viande, galettes de rösti et brocoli au beurre et aux amandes Veal sausage with gravy, roesti potatoes and broccoli with almond butter	A, C, F, G, H, L, N, O	15.50	18.50

# Hauptgerichte

Plats principaux • Main courses

Allergene

Preis

1/2

1/1

## VEGETARISCH • VÉGÉTARIEN • VEGETARIAN

---

**Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
Tomatensugo**

Cannelloni farcie aux épinards et ricotta, sugo aux tomates  
Cannelloni filled with spinach and ricotta, tomato sugo

A, B, C, F, G,  
H, L, M, O, P, W

21.00

**Ratatouille-Wähe, gemischter Salat**

Quiche à la ratatouille, salad composé  
Ratatouille quiche, mixed salad

A, C, E, F,  
G, L, M, O,

21.00

**Pilz-Gemüserisotto mit geriebenem Käse**

Risotto aux champignons et légumes avec fromage râpé  
Mushroom and vegetable risotto with grated cheese

C, F, G, O,

18.00

24.00

# Desserts

Desserts • Desserts

	Allergene	Preis
<b>Früchtekompott oder -püree</b> Compote ou purée de fruits Fruit compote or puree	O, X	4.50
<b>Crème (Vanille, Mokka, Schokolade, Karamell)</b> Crème (vanille, café, chocolat, caramel) Cream (vanilla, coffee, chocolat, caramel)	F, G, X	5.00
<b>Glace (Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer, Vanille light, Kaffee light, Erdbeer light)</b> Glace (vanille, café, fraise, vanille light, café light, fraise light) Ice cream (vanilla, coffee, strawberry, vanilla light, coffee light, strawberry light)	C, G	5.00
<b>Sorbet (Zitrone, Aprikose, Apfel)</b> Sorbet (citron, abricot, pomme) Sorbet (lemon, apricot, apple)	C, G, H, P	5.00
<b>Hausgemachte Früchtewähe</b> Tarte aux fruits maison Homemade fruit tart	A, C, G, X	4.80
<b>Saisonale Früchte</b> Fruits de la saison Seasonal fruits		3.50
<b>Fruchtjoghurt</b> Yaourt aux fruits Fruit yogurt	G	3.00
<b>Fruchtquark</b> Fromage blanc aux fruits Fruit quark	G	3.00

Hinweise zu Allergenen und Fleisch-/Fischdeklaration finden Sie auf der letzten Seite.

Vous trouverez des indications concernant les allergènes et la déclaration de provenance de la viande et du poisson à la dernière page.  
Allergy information and designation of origin for meat and fish can be found on the final page. Preise in CHF inkl. MWSt.

# Getränke

Boissons • Drinks

Mit Ausnahme von Mineralwasser, Tee und Kaffee auf dem Zimmer oder im Gang sind sämtliche Getränke für alle Patienten, Angehörige und Besucher kostenpflichtig.

A l'exception de l'eau minérale, du thé et du café en chambre ou dans le couloir, toutes les boissons sont facturées aux patients, aux membres de leur famille et aux personnes leur rendant visite.

With the exception of mineral water, tea and coffee available in your room or in the corridor, all drinks are subject to charge for all patients, relatives and visitors.

## MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE EAU MINÉRALE ET LIMONADE MINERAL WATER AND SOFT DRINKS

Passugger (mit Kohlensäure)	1l	gratis
Allegra (ohne Kohlensäure)	1l	gratis
Cola Zero	0.5l	3.00
Coca-Cola	0.5l	3.00
Rivella rot G	0.5l	3.00
Süssmost Moût sucré Sparkling apple juice	0.5l	3.00
Pepita	0.5l	2.50

## BIERE • BIÈRE • BEER

Feldschlösschen A alkoholfrei sans alcool alcohol-free	0.33l	3.50
Feldschlösschen A Hopfenperle	0.33l	3.50

## GETRÄNKE WARM / KALT BOISSONS CHAUDES / FROIDES HOT / COLD DRINKS

Auswahl an Tees Selection du thés Selection of teas		gratis
Kaffee Café Coffee		gratis
Milch warm/ kalt G Lait chaud/ froid G Hot/ cold milk G		1.50
Ovomaltine warm/ kalt A, G Ovomaltine chaud/ froid A, G Hot/ cold ovomaltine A, G		2.50
Schokolade warm/ kalt F, G Chocolate chaud/ froid F, G Hot/ cold chocolat F, G		2.50

# Wein

Vin • Wine

	Vol.	Preis
<b>WEISSWEINE • VIN BLANC • WHITE WINE</b>		
I Frati, Cà dei Frati, Lugana DOC	0.375l	18.00
Epesses Les Chapelles AOC, Domaine Croix Duplex, Schweiz	0.375l	19.50
Epesses Les Chapelles AOC, Domaine Croix Duplex, Schweiz	0.75l	35.00
Roero Arneis Terre di Monte Olmo DOCG, Angelo Negro, Italien	0.75l	27.50
Cuvée 3, Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot IGT, Tamborini Carlo SA, Schweiz	0.75l	22.50
<b>ROTWEINE • VIN ROUGE • RED WINE</b>		
Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich, Vin de Pays Suisse	0.375l	20.00
Rioja La Montesa DOC, Palacois Remonso SA, Spanien	0.375l	20.50
Château de Ferrand Grand Cru, Classé Saint-Emilion, Frankreich	0.75l	49.00
Primitivo Tarantino IGP Apargo, Il Pastini	0.75l	24.50
Cuvée 1, Merlot IGT, Tamborini Carlo SA, Schweiz	0.75l	25.00

Allergikerdeklaration: sämtliche Weine enthalten Sulfite

## Frühstücksgetränke und Allergene

Bitte teilen Sie dem Pflegepersonal mit, welche Getränke Sie zum Frühstück wünschen und ob Sie unter einer Lebensmittelallergie oder Intoleranz leiden. (Eier, Nüsse, Erdnüsse, Sellerie, Sesam, Senf, Soja, Fisch/Krustentiere usw.)

## Herkunftsbezeichnung von Fleisch, Fisch, Brot- und Backwaren

Falls nicht anderes deklariert, stammen Fleisch, Fisch, Brot- und Backwaren aus der Schweiz. Fleisch, Fisch, Brot- und Backwaren ausländischer Herkunft sind wie folgt gekennzeichnet:

Ungarn (HU), Irland (IE), Australien (AU), Norwegen (NO), Kanada (CA), Vietnam (VN), Neuseeland (NZ), Polen (PL), Italien (I), Grossbritannien (GB), Niederlande (NL), Frankreich (F), Island (IS), Österreich (A), Estland (EST), Schottland (SCO), Israel (L), Deutschland (DE), Liechtenstein (LIE)

<sup>1</sup> kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein. <sup>2</sup> kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## Allergene

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fische (D), Erdnüsse (E), Sojabohnen (F), Milch (G), Hartschalenobst und Nüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R) und daraus gewonnene Erzeugnisse. (X) Der Allergengehalt ist abhängig vom wechselnden Tagesangebot.

## Boissons pour le petit-déjeuner et allergènes

Veuillez informer le personnel soignant des boissons que vous souhaitez consommer au petit-déjeuner et si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance à un aliment. (œufs, noisettes, cacahuètes, céleri, sésame, moutarde, soja, poisson/crustacés, etc.)

## Déclaration de la provenance de la viande, du poisson, du pain et des produits boulangerie

En l'absence de mention contraire, la viande, le poisson, le pain et les produits boulangerie sont d'origine suisse. La viande, le poisson, le pain et les produits boulangerie d'origine étrangère est caractérisée de la manière suivante:

Hongrie (HU), Irlande (IE), Australie (AU), Norvège (NO), Canada (CA), Vietnam (VN), Nouvelle-Zélande (NZ), Pologne (PL), Italie (I), Grande Bretagne (GB), Pays-Bas (NE), France (F), Islande (IS), Autriche (A), Estonie (EST), Écosse (SCO), Israël (IL), Allemagne (DE), Liechtenstein (LIE)

<sup>1</sup> utilisation d'hormones comme stimulateurs de performance possible dans la production. <sup>2</sup> utilisation possible d'antibiotiques et/ou d'autres stimulateurs de performance antimicrobiens dans la production.

## Allergènes

Céréales contenant du gluten (A), crustacés (B), œufs (C), poissons (D), arachides (E), soja (F), lait (G), fruits à coque dure (H), céleri (L), moutarde (M), graines de sésame (N), anhydride sulfureux et sulfites (O), lupins (P), mollusques (R) et produits qui en sont dérivés. (X) La teneur en allergènes dépend de l'offre renouvelée chaque jour.

## Breakfast drinks and allergens

Please let the nursing staff know which drinks you would like for breakfast and if you are allergic or intolerant to any food (eggs, nuts, peanuts, celery, sesame, mustard, soya, fish/ seafood etc.).

## Designation of origin of meat, fish, bread and bakery products

Unless otherwise stated, all meat, fish, bread and bakery products come from Swiss sources. Meat, fish, bread and bakery products with overseas origin is labelled as follows:

Hungary (HU), Ireland (IE), Australia (AU), Norway (NO), Canada (CA), Vietnam (VN), New Zealand (NZ), Poland (PL), Italy (I), Great Britain (GB), Netherlands (NE), France (F), Iceland (IS), Austria (A), Estonia (EST), Scotland (SCO), Israel (IL), Germany (DE), Liechtenstein (LIE)

<sup>1</sup> may have been manufactured using hormones as a growth promoter <sup>2</sup> may have been manufactured using antibiotics and/or other antimicrobial growth promoters.

## Allergens

Cereals containing gluten (A), Crustaceans (B), Eggs (C), Fish (D), Peanuts (E), Soya beans (F), Milk (G), Dried fruit and nuts (H), Celery (L), Mustard (M), Sesame seeds (N), Sulphur dioxide and sulphites (O), Lupins (P), Molluscs (R) and products derived from them. (X) The allergen content depends on the menu, which changes on a daily basis

