



23.02.2026
bis 01.03.2026

Hospitality Management

Ihre Speisekarte

Sehr geehrte Patientin,
sehr geehrter Patient

Wir freuen uns, Sie während Ihres Aufenthaltes kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Unsere Hotellerie legt grossen Wert auf eine abwechslungsreiche, frische und gesunde Küche und verwendet wo möglich, regionale und saisonale Produkte.

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

Alle Getränke, ausser alkoholische, sind für Sie und Ihre Gäste inbegriffen.

Kalte Getränke

Valser Classic / Silence	5 dl PET
Hausgemachter BIO Eistee: Zitrone-Hibiskus-Schwarztee	5 dl PET
Hausgemachter BIO Eistee: Lindenblüten-Apfel-Citrus	5 dl PET
Coca Cola / Coca Cola Zero	5 dl PET
Rivella rot/blau	5 dl PET
Sinalco	5 dl PET
Ramseier Apfelschorle	5 dl PET
Sonnwendig Bier (alkoholfrei) ¹	3,3 dl Flasche
Granini Frucht- und Gemüsesaft: Bitte fragen Sie nach dem Angebot	2 dl Flasche

Warme Getränke

Kaffee crème ^{7/} nature
Espresso crème ^{7/} nature
Milchkaffee ^{7/7.1}
Doppelter Espresso crème ^{7/} nature
Cappuccino ^{7/7.1}
Latte Macchiato ^{7/7.1}
Milch warm / kalt ^{7/7.1}
Ovomaltine ¹ / Schokolade ⁶ warm / kalt ^{7/7.1}
BIO Tee
Nach Wunsch mit Zitronensaft, Kaffeerahm ^{7/7.1} oder kalter Milch ^{7/7.1}

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
Gipfeli^{1/3/7/7.1}
Weggli^{1/3/7/7.1} oder Vollkornbrötchen^{1/6/7/11}
Butter⁷
Becel
Honig
Käse (Greyerzer⁷, Luzerner Rahmkäse^{° 7}
oder Kiri^{7/7.1})
Fruchtjoghurt^{7/7.1}
Joghurt Nature^{7/7.1}
Saisonfrucht
Kleines Birchermüesli^{1/7/7.1}
Kleiner Fleischteller[°]
Michel 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.

Frühstück	CHF 23.50	Menü privé inkl. Vorspeisenteller Spezialitätenteller Pastateller	Mittagessen CHF 46.30	Abendessen CHF 35.00
			CHF 31.20	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

Menu privé Mittag

Die Konsistenz entspricht der International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Stufe 7 Normalkost

	Vorspeise	Menu mit Fleisch oder Fisch	Menu ovo-lacto-vegetabil
Montag	Lachs Tataki° auf asiatischem Gemüsebeet ^{1/4/6/9/11}	Tomaten-Crèmesuppe ^{1/7/7.1/9} Schweinsschnitzel* Pariser Art ^{1/3} Oreganosauce ¹² Ebly ¹ Gedünstete Kefen	Tomaten-Crèmesuppe ^{1/7/7.1/9} Mah Meh (Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse) ^{1/3/6/9/10}
		Schokoladen Glace ^{7/7.1}	
Dienstag	Gorgonzola-Crème auf Pumpernickel und Aprikose ^{1/7/7.1}	Mais-Crèmesuppe mit Basilikum ^{7/7.1/9} Geschnetzeltes Pouletfleisch Zürcher Art ^{7/7.1/12} Pilawreis ^{7/12} Vichy Karotten	Mais-Crèmesuppe mit Basilikum ^{7/7.1/9} Erbsenküchlein mit Pfefferminz ^{1/3} Kräuteröl Hausgemachter Kartoffelstampf ^{7/7.1/12} Gemüseragout ^{1/7/7.1/9}
		Mango-Crème ^{7/7.1}	
Mittwoch	Riesengarnelen auf Curry-Zucchini ^{2/12}	Fenchel-Crèmesuppe ^{1/7/7.1} Kalbsbratwurst* ^{7/7.1/10} Braune Fleischsauce ¹² Rösti Gedünstete Bohnen	Fenchel-Crèmesuppe ^{1/7/7.1} Paniertes Schnitzel aus Sojaprotein ^{1/6} Tomatensauce Spaghetti ¹
		Waldbeerrjoghurt-Crème ^{7/7.1}	
Donnerstag	Ziger-Crème mit Traubenchutney ^{1/3/7/7.1/8/8.1/8.2/8.3/12}	Geröstete Griessuppe ^{1/7/9} Kalbsschulterbraten° aus dem Ofen ¹⁰ Grüne Pfeffersauce ¹² Polenta ^{3/7/7.1} Gedämpfte Tomate	Geröstete Griessuppe ^{1/7/9} Französisches Bohnen Cassoulet ^{1/7/7.1/12} Kräuter-Bulgur ¹
		Mocca-Crème ^{6/7/7.1/8/8.2}	
Freitag	Baba Ganoush mit Brotsticks und Oliven ^{1/11/12}	Karotten-Püreesuppe mit Ingwer Gebratenes Lachsforellenfilet ⁴ Kapern-Tomatenjus ^{4/7/7.1/12} Salzkartoffeln ¹² Glasierte Gurken	Karotten-Püreesuppe mit Ingwer Geschnetzeltes Quorn Zürcher Art ^{3/7/7.1/12} Pilawreis ^{7/12} Broccoli ⁷
		Gebrannte Crème ^{7/7.1}	
Samstag	Kichererbsen-Salat mit getrockneten Tomaten ^{7/7.1/12}	Kräuter-Crèmesuppe ^{1/7/7.1/9/12} Pouletschenkel gebraten Salbeisauce ¹² Nudeln ^{1/3} Erbsen-Karotten Gemüse	Kräuter-Crèmesuppe ^{1/7/7.1/9/12} Samosas ^{1/7/7.1/12} Sweet Chili Sauce ^{1/6} Gemüsereis ^{1/7}
		Pralinencreme ^{6/7/7.1/8/8.2}	
Sonntag	Pepperballs mit Frischkäse° und Avocado ^{7/7.1/12}	Champignon-Crèmesuppe ^{7/7.1} Rindfleischvogel* ^{1/7/7.1/12} Hausfrauen Art ¹² Maisspickel ^{3/7/7.1} Gedämpfter Krautstiel mit Kräutern	Champignon-Crèmesuppe ^{7/7.1} Hausgemachte Gemüselasagne ^{1/3/7/7.1}
		Joghurt-Crème ^{7/7.1}	

Von Montag bis Sonntag erhältlich

Spezialitätenteller

Wiener Kalbsrahmgulasch^{7/7.1/12}
Hausgemachte Spätzli^{1/3}
Gedünstete Bohnen

Wochendessert

Zwetschgen-Zimt Cappuccino Mousse^{1/7/7.1/12}

Menu privé Abend

Die 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

Latte Macchiatomousse^{1/3/7/7.1/8/8.3}

Rotes Gemüsecurry
mit Chargrilled Pieces^{1/3/6/10}
Gebratener Couscous¹

Mittwoch

Truffesschnitte^{1/3/6/7/7.1}

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

Donnerstag

Birne Helene^{7/7.1}

Petersilien-Risotto
mit Mittelmeergemüse^{3/7/12}

Freitag

Schwarzwälder^{1/3/7/7.1}

Mediterraner
Teigwarensalat^{1/10/12}

Samstag

Passionsfrucht-Mousse^{3/7/7.1}

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

Sonntag

Johannisbeercake^{1/3/7}

Café complet mit Streichschmelzkäse⁷
Hüttenkäse^{7/7.1}
2 Landbrötchen¹
Konfitüre
Butter⁷

Schokoladenschnitte^{1/3/6/7/7.1/12}

Von Montag bis Sonntag erhältlich

Pastateller

Spaghetti¹
Sauce Carbonara mit geräucherter Truten Brust^{1/7/7.1}

Wochendessert

Zwetschgen-Zimt Cappuccino Mousse^{1/7/7.1/12}

° für Schwangere und Transplantierte ungeeignet

Änderungen vorbehalten

Weitere Wahlmöglichkeiten

Alternativen zum Menü

Bouillon nature
Gebratene Pouletbrust
Omelette nature §^{3/7/7.1}
Vegetarisches Tofuragout §⁶
Tomatensauce §, braune Fleischsauce oder Pilzrahmsauce §^{1/7/7.1/12}
Zwei verschiedene Tagesgemüse §⁷
Kartoffelstock §^{7/7.1}
Reis oder Hörnli §^{1/3}
Sautiertes Kalbssteak^{o7} mit Kräuterbutter^{7/12}

Alternativen zu den Desserts

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

«A la carte» Gerichte Für privé und Zusatzversicherte inbegriffen (Preise für Ihre Gäste)

Ghackets (Rindfleisch) ⁹ und Hörnli ^{1/3}	CHF 22.90
Bünderfleisch ^o -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} 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 ^o § ^{7/7.1/12} (abends)	CHF 22.90
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti ^{1/7/7.1/12}	CHF 38.90

* 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, unseren Bistro-Lunch, und Dienstag und Donnerstag unsere beliebte Bowl. Am Abend stehen diverse Menüs, auch zum Mitnehmen, zur Verfügung.

Im coffee & more 23/7, 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, 08.30 – 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, von 06.45 – 13.30 Uhr bedient
von 13.30 – 06.00 Uhr unbedient
von 06.00 – 06.45 Uhr geschlossen
Wochenende/Feiertage, durchgehend geöffnet jedoch unbedient

Ausserhalb der Öffnungszeiten stehen Ihnen **Snack- und Getränkeautomaten** sowie unsere **Boostbar-Automaten**, der **24/7 Shop NORD** und das 23/7 coffee & more mit frischen und hausgemachten Produkten zur Verfügung. Als Zahlungsmittel werden Kreditkarte, Maestro, Postcard und Twint angenommen.

