

15.06.2026  
bis 21.06.2026

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
Goba Orange	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
Granini 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>, Luzerner Rahmkäse<sup>° 7</sup>  
oder Kirj<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 4.90)  
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 14.30	<b>Menü mit Fleisch oder Fisch</b>	CHF 34.70	
		<b>Menü ovo-lacto-vegetabil</b>	CHF 33.00	CHF 29.50
		<b>Menü Balance</b>	CHF 34.70	CHF 29.50
		<b>Spezialitätenteller</b>	CHF 31.20	
		<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. Hartschalennüsse | 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>	Thailändische Kokossuppe <sup>1/12</sup> Schweinsbraten* Aargauer Art <sup>*9/10/12</sup> Braune Fleischsauce <sup>12</sup> Spinatnudeln <sup>1/3</sup> Karottenduett Eiskaffee Glace <sup>7/7.1</sup>	Thailändische Kokossuppe <sup>1/12</sup> Gebratene Schupfnudeln <sup>1/3</sup> Pilzragout <sup>1/7/7.1/12</sup> Eiskaffee Glace <sup>7/7.1</sup>
<b>Dienstag</b>	Mandelsuppe mit einem Hauch von Safran <sup>1/7/7.1/8/8.1</sup> Pouletfleisch-Ragout mit Pfeffersauce <sup>7/7.1/12</sup> Wildreis <sup>12</sup> Gedünstete Zucchini Apfelquark-Crème <sup>1/7/7.1/8/8.3/8.7/12</sup>	Mandelsuppe mit einem Hauch von Safran <sup>1/7/7.1/8/8.1</sup> Quinoaküchlein <sup>1/3/7/7.1</sup> Tomaten-Relish Mischgemüse <sup>9</sup> Apfelquark-Crème <sup>1/7/7.1/8/8.3/8.7/12</sup>
<b>Mittwoch</b>	Gelberbsensuppe <sup>7/7.1/9/12</sup> Schweinsfilets mit Speck* <sup>o</sup> Kräuterjus <sup>12</sup> Lyonerkartoffeln <sup>12</sup> Kohlrabi Stracciatella-Crème <sup>7/7.1</sup>	Gelberbsensuppe <sup>7/7.1/9/12</sup> Auberginen-Kichererbsencurry <sup>12</sup> Gebratener Bulgur <sup>1</sup> Stracciatella-Crème <sup>7/7.1</sup>
<b>Donnerstag</b>	Minestrone <sup>1/9/12</sup> Gebratene Lachstranche <sup>o4</sup> Honigsauce <sup>1/6/7/7.1/12</sup> Pilawreis <sup>7/12</sup> Blattspinat Himbeerjoghurt-Crème <sup>7/7.1</sup>	Minestrone <sup>1/9/12</sup> Haselnuss Bohnen Burger mit Kräutervinaigrette <sup>1/8/8.2/11</sup> Peperonispickel Himbeerjoghurt-Crème <sup>7/7.1</sup>
<b>Freitag</b>	Zucchini-Püreesuppe mit Salbei <sup>1/7/9/12</sup> Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinsauce <sup>12</sup> Polenta <sup>3/7/7.1</sup> Gedünsteter Fenchel <sup>10</sup> Panna Cotta mit Aprikosenkompott <sup>7/7.1</sup>	Zucchini-Püreesuppe mit Salbei <sup>1/7/9/12</sup> Spätzlipfanne mit Gemüse <sup>1/3/7/7.1</sup> Panna Cotta mit Aprikosenkompott <sup>7/7.1</sup>
<b>Samstag</b>	Kresse-Crèmesuppe <sup>7/7.1/10</sup> Kalbfleisch-Ragout Gärtnerin Art <sup>7/7.1/12</sup> Schupfnudeln <sup>1/3</sup> Gedämpfte Tomate Cassiscreme <sup>7/7.1</sup>	Kresse-Crèmesuppe <sup>7/7.1/10</sup> Baked Potatoes Sauerrahm-Schnittlauch Dip <sup>7/7.1</sup> Gemüsechili Cassiscreme <sup>7/7.1</sup>
<b>Sonntag</b>	Getreideflockensuppe <sup>1/7/7.1/9</sup> Sautiertes Schweinssteak* <sup>o</sup> Café de Paris-Sauce <sup>3/7/7.1/12</sup> Kartoffelkuchen <sup>3/7/7.1/9/12</sup> Erbsen Pistache-Crème <sup>6/7/7.1/8/8.1/8.4/8.7</sup>	Getreideflockensuppe <sup>1/7/7.1/9</sup> Mexikanische Burritos <sup>1</sup> Guacamole <sup>7/7.1/12</sup> Pistache-Crème <sup>6/7/7.1/8/8.1/8.4/8.7</sup>

Von Montag bis Sonntag erhältlich

## Spezialitätenteller

Pillainars Lieblings Poulet-Curry<sup>10</sup>  
Basmatireis

\* 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**

Griechischer Salat mit Salzlakenkäse<sup>°7/7.1</sup>  
Landbrötchen<sup>1</sup>

**Dienstag**

Cornatur-Gemüsepilzragout<sup>1/3/7/7.1/12</sup>  
Laugenkräuterknödel<sup>1/3/7/7.1</sup>

**Mittwoch**

Gemüsemousse mit Pilzsalat<sup>7/7.1/12</sup>  
Landbrötchen<sup>1</sup>

**Donnerstag**

Gebackene Frühlingsrollen<sup>1/10</sup>  
Sweet Chili Sauce<sup>1/6</sup>  
Gebratene Glasnudeln mit Gemüse<sup>1/6/11</sup>

**Freitag**

Spanische Paella  
mit Gemüse und Tofuwürfel<sup>6/12</sup>

**Samstag**

Pinsa mit Spinat  
und Mozzarella<sup>1/3/6/7/7.1/10</sup>

**Sonntag**

Café complet mit Kiri Käse<sup>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

Geschnetztes Kalbfleisch Szechuan<sup>1/6/11/12</sup>  
Reisnudeln<sup>11</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 Schweinsbraten* Aargauer Art* <sup>9/10/12</sup> Braune Fleischsauce <sup>12</sup> Spinatnudeln <sup>1/3</sup> Karottenduett Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Kiwi	Griechischer Salat mit Salzlakenkäse <sup>°7/7.1</sup> Landbrötchen <sup>1</sup> Apfel
<b>Dienstag</b>	Bouillon mit Lauch Quinoaküchlein <sup>1/3/7/7.1</sup> Tomaten-Relish Mischgemüse <sup>9</sup> Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing <sup>12</sup> Birne	Cornatur-Gemüsepilzragout <sup>1/3/7/7.1/12</sup> Laugenkräuterknödel <sup>1/3/7/7.1</sup> Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Orange
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Gemüsestreifen <sup>9</sup> Schweinsfilets mit Speck* <sup>°</sup> Kräuterjus <sup>12</sup> Lyonerkartoffeln <sup>12</sup> Kohlrabi Gemischter Blattsalat°/French Dressing <sup>3/10</sup> Stracciatella-Crème <sup>7/7.1</sup>	Gemüsemousse mit Pilzsalat <sup>7/7.1/12</sup> Landbrötchen <sup>1</sup> Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing <sup>12</sup> Trauben
<b>Donnerstag</b>	Bouillon nature Gebratene Lachstranche <sup>°4</sup> Weissweinsauce <sup>4/9/12</sup> Pilawreis <sup>7/12</sup> Blattspinat Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Kiwi	Yasojaragout <sup>6</sup> Vollkorn Spiralen-Teigwaren <sup>1</sup> Randensalat Apfelmus
<b>Freitag</b>	Bouillon mit Petersilie Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinsauce <sup>12</sup> Polenta <sup>3/7/7.1</sup> Gedünsteter Fenchel <sup>10</sup> Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing <sup>12</sup> Panna Cotta mit Aprikosenkompott <sup>7/7.1</sup>	Spanische Paella mit Gemüse und Tofuwürfel <sup>6/12</sup> Apfel
<b>Samstag</b>	Bouillon mit Gemüsebrunoise <sup>9</sup> Baked Potatoes Sauerrahm-Schnittlauch Dip <sup>7/7.1</sup> Gemüsechili Gemischter Blattsalat°/French Dressing <sup>3/10</sup> Birne	Omelette <sup>3/7/7.1</sup> Trockenreis Blattspinat Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing <sup>12</sup> Kiwi
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Erbsen Sautiertes Schweinssteak* <sup>°</sup> Braune Fleischsauce Kartoffelkuchen <sup>3/7/7.1/9/12</sup> Erbsen Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Pistache-Crème <sup>9/7/7.1/8/8.1/8.4/8.7</sup>	Café complet mit Kiri Käse <sup>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  
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

## Alternativen zu den Desserts

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

### «A la carte» Gerichte

### Für Allgemeinversicherte inbegriffen (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 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 <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, 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.

