

27.07.2026
bis 02.08.2026

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
Valser Classic / Silence	5 dl PET		4.00	Kaffee crème ^{7/} nature		4.50
Hausgemachter BIO Eistee:	5 dl PET		4.00	Espresso crème ^{7/} nature		4.50
Zitrone-Hibiskus-Schwarztee				Milchkaffee ^{7/7.1}		4.50
Hausgemachter BIO Eistee:	5 dl PET		4.00	Doppelter Espresso crème ^{7/} nature		5.40
Lindenblüten-Apfel-Citrus				Cappuccino ^{7/7.1}		5.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	5 dl PET		4.00	Latte Macchiato ^{7/7.1}		5.00
Rivella rot/blau	5 dl PET		4.00			
Goba Orange	5 dl PET		4.00	Milch warm / kalt ^{7/7.1}		4.50
Ramseier Apfelschorle	5 dl PET		4.00	Ovomaltine ¹ / Schokolade ⁶ warm / kalt ^{7/7.1}		5.00
Sonnwendlig Bier (alkoholfrei) ¹	3,3 dl Flasche		5.90	BIO Tee		4.50
Granini Frucht- und Gemüsesaft:	2 dl Flasche		5.40	Nach Wunsch mit Zitronensaft,		
Bitte fragen Sie nach dem Angebot				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



Frühstück

2 Scheiben Hausbrot¹
Butter⁷
Konfitüre

Wahlmöglichkeiten

Hausbrot¹
Weggli^{1/3/7/7.1}
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}
Kleines Birchermüesli^{1/7/7.1} (CHF 4.90)
Saisonfrucht
Orangensaft

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.

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

Von Montag bis Sonntag erhältlich

Spezialitätenteller

Pillainars Lieblings Poulet-Curry¹⁰
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^{1/3/6/7/7.1/9} oder Bouillon nature an.

Menü ovo-lacto-vegetabil

Montag

Griechischer Salat mit Salzlakenkäse^{°7/7.1}
Landbrötchen¹

Dienstag

Cornatur-Gemüsepilzragout^{1/3/7/7.1/12}
Laugenkräuterknödel^{1/3/7/7.1}

Mittwoch

Gemüsemousse mit Pilzsalat^{7/7.1/12}
Landbrötchen¹

Donnerstag

Gebackene Frühlingsrollen^{1/10}
Sweet Chili Sauce^{1/6}
Gebratene Glasnudeln mit Gemüse^{1/6/11}

Freitag

Spanische Paella
mit Gemüse und Tofuwürfel^{6/12}

Samstag

Pinsa
mit Spinat und Mozzarella^{1/3/6/7/7.1/10}

Sonntag

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

Von Montag bis Sonntag erhältlich

Pastateller

Geschnetzeltes Kalbfleisch Szechuan^{1/6/11/12}
Reisnudeln¹¹

° 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 Schweinsbraten* Aargauer Art ^{*9/10/12} Braune Fleischsauce ¹² Spinatnudeln ^{1/3} Karottenduett Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Kiwi	Griechischer Salat mit Salzlakenkäse ^{°7/7.1} Landbrötchen ¹ Apfel
Dienstag	Bouillon mit Lauch Quinoaküchlein ^{1/3/7/7.1} Tomaten-Relish Mischgemüse ⁹ Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing ¹² Birne	Cornatur-Gemüsepilzragout ^{1/3/7/7.1/12} Laugenkräuterknödel ^{1/3/7/7.1} Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Orange
Mittwoch	Bouillon mit Gemüsestreifen ⁹ Schweinsfilets mit Speck* [°] Kräuterjus ¹² Lyonerkartoffeln ¹² Kohlrabi Gemischter Blattsalat°/French Dressing ^{3/10} Stracciatella-Crème ^{7/7.1}	Gemüsemousse mit Pilzsalat ^{7/7.1/12} Landbrötchen ¹ Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing ¹² Trauben
Donnerstag	Bouillon nature Gebratene Lachstranche ^{°4} Weissweinsauce ^{4/9/12} Pilawreis ^{7/12} Blattspinat Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Kiwi	Yasojaragout ⁶ Vollkorn Spiralen-Teigwaren ¹ Randensalat Apfelmus
Freitag	Bouillon mit Petersilie Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinsauce ¹² Polenta ^{3/7/7.1} Gedünsteter Fenchel ¹⁰ Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing ¹² Panna Cotta mit Aprikosenkompott ^{7/7.1}	Spanische Paella mit Gemüse und Tofuwürfel ^{6/12} Apfel
Samstag	Bouillon mit Gemüsebrunoise ⁹ Baked Potatoes Sauerrahm-Schnittlauch Dip ^{7/7.1} Gemüsechili Gemischter Blattsalat°/French Dressing ^{3/10} Birne	Omelette ^{3/7/7.1} Trockenreis Blattspinat Gemischter Blattsalat° Balsamico Dressing ¹² Kiwi
Sonntag	Bouillon mit Erbsen Sautiertes Schweinssteak* [°] Braune Fleischsauce Kartoffelkuchen ^{3/7/7.1/9/12} Erbsen Gemischter Blattsalat°/Italian Dressing Pistache-Crème ^{6/7/7.1/8/8.1/8.4/8.7}	Café complet mit Kiri Käse ^{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
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) 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
FAO51/57/71/77
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.

