



# Frische, saisonale Küche und persönlicher Service – für Ihr tägliches Stück Wohlbefinden

## Lieber Gast

Herzlich willkommen in der Universitätsklinik Balgrist. Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten und Sie kulinarisch verwöhnen. Frühstück und unser täglich wechselndes 3-Gang-Menü sind für alle Patientinnen und Patienten inklusive. Darüber hinaus steht Ihnen unser reichhaltiges À-la-carte-Angebot zur Verfügung. Privatpatientinnen und Privatpatienten können dieses ohne zusätzliche Kosten geniessen.

Unser Patientenservice ist täglich von 7.15 bis 19 Uhr für Sie da. Ausserhalb dieser Zeiten wenden Sie sich bitte an das Pflgeeteam. Bestellen Sie Ihre Mahlzeiten bequem über den Patientenservice:

- Frühstück bis 18 Uhr am Vorabend
- Mittagessen bis 10 Uhr
- Abendessen bis 15 Uhr

Für den kleinen Hunger zwischendurch steht Ihnen von 8 bis 18 Uhr das Angebot aus unserer Snackkarte zur Verfügung. Dieses Angebot kann über den Patientenservice bestellt werden und ist für alle Patientinnen und Patienten kostenpflichtig.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine angenehme Zeit bei uns!

Ihr Hotellerie-Team

Universitätsklinik Balgrist

## Auskunft

Bei Lebensmittelallergien oder -intoleranzen sowie bei Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden des Patientenservices.

## Deklaration

Sofern nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, das Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Die Eier beziehen wir aus der Region, vom Geflügelhof Inauen.

### Herkunftsland Fleisch:

Rind: Schweiz/Irland

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz/Spanien

Poulet: Schweiz

Lamm: Irland/Australien/Neuseeland

### Herkunftsland Fisch:

Lachs: Norwegen

Seezunge: Niederlande

Zander: Usbekistan/Kasachstan

Riesenkrevetten: Vietnam

Vegan ✓



# Frühstück

## Brotauswahl

Ruchbrot, Vollkornbrot, Weissbrot, Weggli,  
Semmel, 9-Kornbrötli, Zwieback, Bürli ..... 2.10

Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfeli ..... 2.40

## Brotaufstriche

Butter, Becel-Margarine, Streichkäse,  
grosse Auswahl an Konfitüren und Gelees,  
Honig, Nutella ..... 1.20

## Käse

Schnitt- oder Weichkäse ..... 2.40

Käseteller mit 3 Sorten ..... 7.40

## Fleisch

Rohschinken 20 g ..... 4.20

Bündnerfleisch 20 g ..... 4.60

Fleischteller mit Aufschnitt 60 g ..... 8.00

## Eierspeisen

Hartgekochtes Ei ..... 2.00

Rührei oder Omelette ..... 2.90/5.80

Rührei mit Speck ..... 3.10/6.20

## Diverses

Joghurt (Nature, Frucht, Aroma) ..... 2.40

Frühstücksflocken, Cornflakes ..... 2.80

Kleines Birchermüesli ..... 2.10/4.20

Kleiner Fruchtsalat ..... 4.80

Saisonale Frucht ..... 2.00

## Getränke

Kaffee, Espresso ..... 4.50

Doppelter Espresso ..... 5.50

Kaffeekännchen ..... 5.00

Milchkännchen ..... 5.00

Kalte Milch, 25 cl ..... 3.50

Heisse Ovomaltine ..... 5.00

Heisse Caotina ..... 5.00

Granini Orangensaft, 20 cl ..... 3.50

Sirocco Tee ..... 4.90

Ceylon Sunrise, Golden Assam, Gentle Blue Earl Grey,  
Japanese Sencha, Verbena, Rooibos Tangerine,  
Camomille Orange Blossoms, Moroccan Mint, Piz Palü,  
Ginger Lemon Dream, Red Kiss



# Vorspeisen und kalte Gerichte

## Salate

|                                                                                      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Bunter Blattsalat .....                                                              | 7.00       |
| Gemischter Salat .....                                                               | 8.50       |
| Nüsslisalat mit Ei und Speck .....                                                   | 6.00/12.00 |
| Caprese (Tomaten, Mozzarella) .....                                                  | 6.00/12.00 |
| Salatteller mit Ei .....                                                             | 8.25/16.50 |
| Wurst-Käsesalat .....                                                                | 8.75/17.50 |
| Caesar Salat mit Lattich,<br>Pouletbruststreifen,<br>Parmesan und Brotcroûtons ..... | 9.75/19.50 |

## Suppen

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Bündner Gerstensuppe ..... | 8.50 |
| Pilzcrèmesuppe .....       | 8.50 |
| Weissweinsuppe .....       | 8.50 |
| Gulaschsuppe .....         | 8.50 |

## Vorspeisen

|                                                                   |             |
|-------------------------------------------------------------------|-------------|
| Hummus mit Fladenbrot <sup>VP</sup> .....                         | 8.50        |
| Falafel mit Tahinicrème <sup>VP</sup> .....                       | 8.50        |
| Ziegenkäse mit Oliven,<br>Honig und Thymian .....                 | 7.50/15.00  |
| Rauchlachs (100 g) mit Meerrettich,<br>Butter und Parisette ..... | 11.00/22.00 |
| Rindstatar (110 g)<br>mit Butter und Parisette .....              | 13.00/26.00 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Die obenstehenden Preise gelten für allgemeinversicherte Patientinnen und Patienten sowie für Besucher. Halbprivatversicherte profitieren von ermässigten Preisen; für Privatversicherte sind alle Angebote inbegriffen.

Unsere veganen Speisen sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet: <sup>VP</sup>.



# Hauptspeisen

## Pasta

Spaghetti oder Penne wahlweise  
mit Tomatensauce, Bolognese, Pesto,  
Schinkenrahmsauce ..... 8.75/17.50

Äplermagronen mit Apfelmus ..... 8.75/17.50

Ravioli mit Steinpilzen und Kräutern ..... 9.75/19.50

## Fleischgerichte

Rotes Thaicurry mit Poulet  
und Jasminreis ..... 14.50/29.00

Black Angus-Burger  
mit Kartoffel-Wedges ..... 14.50/29.00

Perlhuhnbrust an Schalottenjus  
mit Rosenkohl und Spätzli ..... 14.50/29.00

Rindsfiletgulasch mit Tagliatelle ..... 16.50/33.00

Paniertes Kalbsschnitzel  
mit Pommes frites ..... 17.50/35.00

Kalbsfiletgeschnetzeltes Zürcher Art  
mit Butterrösti und Gemüse ..... 19.50/39.00

Rindsfilet mit Morcheln, Wurzelgemüse  
und Trüffelrisotto ..... 21.00/42.00

## Fisch und Meeresfrüchte

Riesencrevetten an Knoblauchsauce  
mit Broccoli und Tagliatelle ..... 16.00/32.00

Zander mit Rahmsauerkraut  
und Kartoffeln ..... 16.50/33.00

## Vegetarische Gerichte

Saisonaler Gemüseteller mit  
Ofenkartoffeln und Sauerrahm ..... 9.75/19.50

Paniertes veganes Schnitzel  
mit Pommes frites <sup>✓</sup> ..... 9.75/19.50

Grünes Thaicurry mit Gemüse  
und Jasminreis <sup>✓</sup> ..... 10.50/21.00

Momos mit Sojasauce  
und Pak Choi <sup>✓</sup> ..... 10.50/21.00

## Kalte Gerichte

Rauchlachs (200 g) mit Meerrettich,  
Butter und Parisette ..... 17.00/34.00

Balgristplättli  
(Bündnerfleisch, Mostbröckli,  
Hobekäse, Butter und Ruchbrot) ..... 17.00/34.00

Rindstartar (190 g)  
mit Butter und Parisette ..... 18.00/36.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Die obenstehenden Preise gelten für allgemeinversicherte Patientinnen und Patienten sowie für Besucher. Halbprivatversicherte profitieren von ermässigten Preisen; für Privatversicherte sind alle Angebote inbegriffen.

Unsere veganen Speisen sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet: <sup>✓</sup>.



# Dessert und Käse

## Dessert

|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Fruchtsalat .....                                                                   | 4.00/8.00  |
| Brownies .....                                                                      | 4.00/8.00  |
| Caramelköpflì .....                                                                 | 4.75/9.50  |
| Apfelkuchen .....                                                                   | 4.75/9.50  |
| Toblerone Mousse .....                                                              | 5.25/10.50 |
| Mövenpick Glacé .....                                                               | 3.25/6.50  |
| Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Caramelita,<br>Raspberry & Strawberry, Maple Walnut |            |

## Käse

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Käsevariation ..... | 9.75/19.50 |
|---------------------|------------|



# Snackkarte

## Warme Gerichte

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Diverse vegetarische Wähen .....                                                           | 8.00  |
| Tomatencrèmesuppe mit Ruchbrot .....                                                       | 9.50  |
| Bündner Gerstensuppe mit Ruchbrot .....                                                    | 10.20 |
| Gulaschsuppe mit Ruchbrot .....                                                            | 10.20 |
| Schinken-Käse-Toast<br>(Raclettekäse, Vorderschinken) .....                                | 11.90 |
| Panini Caprese<br>(Tomaten, Mozzarella, Rucola) .....                                      | 12.00 |
| Panini Calabrese<br>(scharfe Salami, Käse, Tomaten, Rucola) .....                          | 13.00 |
| Panini Prosciutto Crudo<br>(Rohschinken, Rucola, Käse) .....                               | 14.00 |
| Pizza Pomodorini e Rucola<br>(Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten<br>und Rucola) ..... | 19.60 |
| Pizza Prosciutto<br>(Tomatensauce, Mozzarella<br>und Vorderschinken) .....                 | 20.80 |
| Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus .....                                                    | 20.90 |

## Kalte Gerichte

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| Grosses Birchermüesli .....              | 10.20    |
| Diverse Sandwiches auf Anfrage, ab ..... | 6.50     |
| Diverse Glacé .....                      | P. a. A. |

## Pâtisserie und Gebäck

|                                         |          |
|-----------------------------------------|----------|
| Diverse Pâtisserie und Süssgebäck ..... | P. a. A. |
| Fruchtwähen .....                       | 7.50     |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Die obenstehenden Preise gelten für alle Versicherungsklassen.

Bestellungen werden gerne von 8 bis 18 Uhr über den Patientenservice entgegengenommen.



# Prosecco, Champagner und Weissweine

## Prosecco Italien

### **Prosecco Extra Dry DOC il Colle Prosecco**

Chardonnay, Glera – Valdobbiadene, il Colle  
11 % Vol., Piccolo 20 cl ..... 16.00

### **Prosecco Brut DOCG Conegliano Valdobbiadene il Colle Prosecco**

Pinot Bianco, Glera – Valdobbiadene, il Colle  
11 % Vol., 75 cl ..... 44.00

## Champagner Frankreich

### **Grand Cru Champagne**

Pinot Noir – Champagne, Perrier-Jouët  
12.5 % Vol., 37,5 cl ..... 68.00

## Weissweine Schweiz

### **Fendant Vétroz Les Terrasses AOC Valais**

Chasselas – Wallis, Germanier Jean-René  
12.5 % Vol., 37,5 cl ..... 21.00

### **Zürbieter Cuvée weiss AOC**

Pinot Gris, Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc,  
Pinot Noir – Kanton Zürich, Weingut Landolt  
12.5 % Vol., 75 cl ..... 45.00

## Italien

### **Roero Arneis DOCG**

Arneis – Piemont, Cantina del Nebbiolo  
13.5 % Vol., 75 cl ..... 44.00

### **Lugana Garda DOC 2024**

Trebbiano di Lugana – Veneto, Monte del Frà  
13 % Vol., 75 cl ..... 49.00

## Deutschland

### **Riesling trocken Pfalz**

Riesling – Pfalz, Oliver Zeter  
12 % Vol., 75 cl ..... 42.00

## Frankreich

### **Sancerre blanc AOP Domaine Curot**

Sauvignon Blanc – Loire, Louis Eric  
12.5 % Vol., 75 cl ..... 59.00

## Spanien

### **Tempranillo Blanco El Yergo Rioja DOCa**

Tempranillo Blanco – Rioja, Paco Garcia  
13 % Vol., 75 cl ..... 42.00



# Rotweine

## Schweiz

### Dôle du Valais AOC

Gamay, Pinot Noir – Wallis, Cave St-Pierre  
13 % Vol., 18,7 cl ..... 11.00

### Roncaia Riserva Ticino DOC

Merlot – Tessin, Vinattieri  
13,5 % Vol., 37,5 cl ..... 38.00

### Malans Pinot Noir Reserve AOC

Pinot Noir – Graubünden, Cottinelli  
13,5 % Vol., 75 cl ..... 75.00

## Italien

### Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

Corvina Veronese, Rondinella –  
Veneto, Monte del Frà  
14 % Vol., 37,5 cl ..... 33.00

### Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Cannonau – Sardinien, Olinas  
14 % Vol., 75 cl ..... 72.00

## Frankreich

### Vieilles Vignes IGP Pays d'Oc rouge

Cabernet Sauvignon, Merlot – Languedoc,  
Domaine de la Jasse  
14 % Vol., 75 cl ..... 38.00

## Spanien

### Crianza Rioja DOCa

Garnacha, Tempranillo – Rioja, Paco Garcia  
14 % Vol., 50 cl ..... 36.00  
14 % Vol., 75 cl ..... 48.00

## USA

### Cabernet Sauvignon Allomi Napa Valley

Cabernet Sauvignon – Kalifornien,  
Hess Persson Estates  
14,5 % Vol., 75 cl ..... 79.00



# Getränke

## Bier

Appenzeller Vollmond Bier  
5,2 % Vol., 33 cl ..... 6.00

Appenzeller Leermond Bier  
alkoholfrei, 33 cl ..... 5.50

## Tafelgetränke

Coca-Cola (PET), 50 cl ..... 5.00

Coca-Cola Zero (PET), 50 cl ..... 5.00

Fusetea Lemon (PET), 50 cl ..... 5.00

Fusetea Peach (PET), 50 cl ..... 5.00

Rivella blau (PET), 50 cl ..... 5.00

Rivella rot (PET), 50 cl ..... 5.00

Apfelschorle (PET), 50 cl ..... 5.00

Henniez blau (PET), 50 cl ..... 5.00

Henniez rot (PET), 50 cl ..... 5.00

Red Bull, 25 cl ..... 5.00

## Fruchtsäfte

Granini Orangensaft, 20 cl ..... 3.50

Zamba (diverse Sorten), 25 cl ..... 5.50

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso ..... 4.50

Doppelter Espresso ..... 5.50

Milchkaffee (Schale) ..... 5.00

Cappuccino ..... 5.00

Latte Macchiato ..... 5.00

Heisse Ovomaltine ..... 5.00

Heisse Caotina ..... 5.00

Sirocco Tee ..... 4.90

Ceylon Sunrise, Golden Assam, Gentle Blue Earl Grey,  
Japanese Sencha, Verbena, Rooibos Tangerine,  
Camomille Orange Blossoms, Moroccan Mint, Piz Palü,  
Ginger Lemon Dream, Red Kiss