



Speisekarte

Lieber Gast
Herzlich willkommen
in der Universitätsklinik Balgrist.

Es ist unser Anliegen, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Sie können Ihre Mahlzeit selbst wählen oder auch individuell zusammenstellen. Für die Bestellung der Mahlzeiten haben Sie nachfolgende Möglichkeiten:

- Zwischen 12.15 Uhr und 13.00 Uhr werden Sie vom Patientenservice im Zimmer persönlich nach Ihren Wünschen befragt oder
- Sie können die gewünschten Mahlzeiten (für Mittag und Abend) auf Ihrem Menuplan markieren, indem Sie ihn beispielsweise einkreisen. Bitte legen Sie den Menuplan anschliessend gut sichtbar auf Ihr Bett.

Wenn wir Sie nicht erreichen können oder keine Bestellung von Ihnen erhalten haben, so werden wir uns erlauben, Ihnen das Menu 1 zu servieren.

Bei ärztlich verordneter Diät können die Auswahlmöglichkeiten eingeschränkt sein.

Für individuelle Wünsche kontaktieren Sie uns bitte unter der Telefonnummer 1212 (Roomservice).

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Klinikaufenthalt und gute Genesung.

Ihre Hotellerie

Frühstück

Erhältlich von 07:00–10:00 Uhr

Preise in CHF	Aufpreis Halbprivat	Besucher
Café complet klein		
<hr/>		
2 Scheiben Brot, 2 Butter und 2 Aufstriche nach Wahl Portion Kaffee, heisse Milch oder Tee	-	8.00
Café complet		
<hr/>		
1 Brötchen nach Wahl, 1 Gipfeli, 2 Butter, 2 Aufstriche nach Wahl, 1 Käsesorte sowie 1 Joghurt Portion Kaffee, heisse Milch oder Tee	-	10.00
Birchermüesli complet		
<hr/>		
1 kleines Birchermüesli, 2 Scheiben Vollkornbrot, 1 Streichkäse nature, 2 Butter und Portion Kaffee, heisse Milch oder Tee	-	10.00
A la carte Frühstück		
<hr/>		
Brot zur Auswahl		
<hr/>		
Ruchbrot, Vollkornbrot, Weissbrot, Semmeli, Bürli, Weggli, Butter-, Laugen- oder Vollkorngipfeli, Vollkornbrötli, Knäckebrot, Zwieback	-	1.30
Aufstriche zur Auswahl		
<hr/>		
Butter, Becel-Margarine, Streichkäse, Honig, Nutella, grosse Auswahl an Konfitüren und Gelees	-	0.60

Preise in CHF

Aufpreis
Halbprivat Besucher

Diverses

Joghurt (Nature, Frucht, Aroma)	-	2.00
Schnitt- oder Weichkäse, 1 Sorte	-	2.00
Käseteller, 3 Sorten	-	6.00
Fleischteller mit Aufschnitt 60g	-	8.00
Bündnerfleisch 20g	-	4.50
Rohschinken 20g	-	4.00
Rauchlachs und Baguette 40g	4.00	8.00
Frühstücksflocken, Cornflakes	-	2.00
Birchermüesli Frühstücksportion	-	4.00
Fruchtsalat Frühstücksportion	-	4.50
Frucht (nach Saison)	-	1.00
Rührei oder Omelette	2.80	5.50
Rührei mit Speck	3.50	6.50
Hart gekochtes Ei	0.80	1.50

Frühstücksgetränke

Tees (siehe Teekarte)	-	4.20
Kaffee, Espresso	-	4.20
Doppelter Espresso	-	5.50
Latte Macchiato, Cappuccino	-	5.00
Heisse Milchgetränke (Ovomaltine, Caotina)	-	5.00
Portion kalte Milch 25cl	-	3.50
Granini-Orangensaft 20cl	-	3.50

A la carte Speisen

Erhältlich von 11:00–13:45 Uhr und 17:00–18:00 Uhr

Preise in CHF

Aufpreis
Halbprivat Besucher

Vorspeisen

Rauchlachs mit Himbeer-Meerrettich-Schaum und einem Salatbouquet	7.50	15.00
Melonenschiffchen mit Bündner Rohschinken	7.00	14.00
Marinierte Riesenkrevetten auf asiatischem Glasnudelsalat	6.50	12.50

Suppen

Kraftbrühe mit Käse-Paprika-Croûtons	-	7.50
Crèmesuppe aus Petersilienwurzeln mit Randen-Chips	-	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche	-	6.50
Bündner Gerstensuppe	-	8.50

Salate

Bunter Blattsalat	-	6.50
Kleiner assortierter Salat	-	8.00
Büffel-Mozzarella auf einem Beet von Rucola mit marinierten Tomaten	7.50	15.00
Salatbouquet mit gebratenen Pouletstreifen und Brotcroûtons	6.00	12.00

Teigwarengerichte

Spaghetti Bolognese mit Parmesan	-	15.00
Pappardelle mit Zucchini, Oliven, getrockneten Tomaten, Basilikum und Parmesan	-	18.00
Ricotta-Spinat-Tortellini mit Tomatensauce	-	15.00

Preise in CHF

Aufpreis Besucher
Halbprivat

Hauptspeisen

Bunter Gemüseteller mit Ofenkartoffel und Crème fraîche	-	19.50
Gebratene Felchenfilets an Pistazienbutter auf einem Lauchbeet mit Dillsalzkartoffeln	14.00	28.00
Duett von Lachs und Seeteufel an einer Safranvanillesauce im Venerereisring	16.00	32.00
Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Kräuterjus auf einem Beet von mediterranem Grillgemüse mit Linguini	14.00	28.00
Kalbsfilet Geschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und Saisongemüse	18.00	36.00
Grilliertes Rindsfilet an einer Portweinreduktion mit flambierten Morcheln, einem Gemüsebouquet und Acquerello-Risotto	19.00	38.00
Lammracks mit einer Senf-Kräuterkruste an einem Macadamiajus mit Bohnen-Speckbündel und Lyoner Kartoffeln	18.00	36.00
Rotes Thai Gemüsecurry mit Basmatireis	13.00	26.00
Gebratene Entenbrust an einer Pflaumensauce mit glasierten Karotten und Mandelpilaw	16.00	32.00

Preise in CHF

Aufpreis Besucher
Halbprivat

Kalte Teller

Würziges Rindstatar mit Parisette und Butter, klein	-	18.00
Würziges Rindstatar mit Parisette und Butter, gross	-	26.00
Käsevariation mit Feigensenf	-	22.00
Balgristteller (Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Hobelkäse)	-	25.00
Geräucherte Truthahnbrust garniert	-	18.00
Rustikaler Wurst-Käsesalat	-	16.50
Bunter Salatteller mit Ei	-	16.50

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce	-	8.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	-	16.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	-	9.50

Preise in CHF

Aufpreis
Halbprivat Besucher

Desserts *

Diverse Mövenpick Glace:

Swiss Chocolate	-	6.50
Caramelita	-	6.50
Vanilla Dream	-	6.50
Maple Walnut	-	6.50
Strawberry	-	6.50
Passionsmousse mit Mango-Maracujafruchtkern und Mandelbisquit	6.00	12.50
Karamellkern umhüllt von Kaffeemousse auf einem Haselnussbisquit mit Hüppenknusperboden	6.00	12.50
Toblerone-Mousse mit frischen Beeren	5.00	10.50

Kleinigkeiten

Griessbrei, Zimtzucker und Apfelmus	-	7.00
Milchreis, Zimtzucker und Apfelmus (45 Min. Zubereitungszeit)	-	7.50
Apfelmus	-	3.00
Kompott	-	4.50
Birchermüesli gross	-	6.50
Café complet	-	10.00

* Falls Desserts zwischen den Speisezeiten (13:00 - 16:00 Uhr) beim Roomservice bestellt werden, sind diese auch für Patienten kostenpflichtig.