

Lieber Gast

Mit unseren sorgfältig ausgewählten und zubereiteten Speisen möchten wir zu Ihrem Wohlbefinden beitragen. In der Klinik Im Park arbeiten wir nach den neusten Erkenntnissen der Ernährungsmedizin und setzen alles daran, Ihren Genesungsprozess durch unsere mit Freude und Leidenschaft zubereiteten Gerichte zu unterstützen. Unsere Lebensmittel beziehen wir von Partnern, die unsere Qualitätsansprüche verstehen und ohne Wenn und Aber erfüllen. Nebst der Qualität achten wir beim Einkauf auch auf die Nachhaltigkeit und Regionalität der Produkte. Für diese Gerichte verwenden wir wo möglich einheimisches Fleisch. Beim Fisch ist uns neben der Frische auch die Nachhaltigkeit wichtig. Bei Gemüse, Früchten und Backwaren setzen wir erfolgreich auf Lieferanten aus Zürich.

Dear guest

Our carefully selected meals are lovingly prepared with your health and well-being in mind. At Klinik Im Park, we incorporate the latest developments in nutritional medicine and do our utmost to aid your recovery through our passion for great food. Our ingredients are sourced from partners who understand and consistently meet our stringent quality standards. In addition to quality, we also care about sustainability and where our produce is grown. The following dishes are prepared using Swiss meat. When it comes to fish, sustainability is important to us, as well as freshness. Our fruits, vegetables and baked goods are provided by high-quality suppliers in Zurich.

Ihr Küchen-Team your kitchen team



UNSER SERVICE

Hirslanden Privé (privat)

À-la-carte-Angebot inbegriffen

Hirslanden Préférence (halbprivat)

À-la-carte-Angebot Reduktion von 25%

Hirslanden allgemein versicherte Patientinnen und Patienten

À-la-carte-Angebot zu den regulären Preisen

Besucherinnen und Besucher

À-la-carte-Angebot zu den regulären Preisen

Preise

Alle Preise verstehen sich inkl. aktueller MwSt.

Speiseangebot für Patientinnen und Patienten jüdischen Glaubens

Für unsere Patientinnen und Patienten sind die koscheren Menüs inbegriffen.

Bistro

Unsere Öffnungszeiten sind von Montag bis Freitag von 07.30 bis 19.00 Uhr und Samstag/Sonntag und an Feiertagen von 10.00 bis 19.00 Uhr.

Wir servieren täglich kalte und warme Getränke, knackige Salate, kalte Speisen und warme Snacks. Wir freuen uns auf Ihren Besuch direkt beim Haupteingang.

Allergien

In unseren Gerichten können folgende deklarationspflichtige Allergene enthalten sein:

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (A)

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (B)

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (C)

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (D)

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (E)

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (F)

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (G)

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (H)

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (L)

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (M)

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (N)

Schwefeldioxid und Sulfite (O)

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (P)

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse (R)

Für eine detaillierte Auskunft zu den einzelnen Produkten wenden Sie sich bitte an das zuständige Servicefachpersonal.

Zusatzinformationen

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

OUR SERVICE

Hirslanden Privé (private)

À la carte dishes included

Hirslanden Préférence (semi-private)

À la carte dishes 25% reduction

Hirslanden patients with basic health insurance

À la carte dishes at the regular price

Visitors

À la carte dishes at the regular price

Prices

all prices include VAT

Menu for patients of Jewish faith

Kosher meals are included for our patients.

Bistro

Our opening hours are from Monday through Friday from 7:30 a.m. to 7:00 p.m. Saturdays and Sundays and bank holidays, we are open from 10:00 a.m. to 7:00 p.m. We serve cold and warm beverages, fresh salads, cold platters and hot snacks on a daily basis. We are looking forward to welcoming you in our Bistro right next to the main entrance.

Allergies

Our dishes may contain the following allergens that must be declared:

Cereals containing gluten and products derived therefrom (A)
Crustaceans and products thereof (B)
Poultry eggs and products thereof (C)
Fish and products thereof (D)
Peanuts and products thereof (E)
Soybeans and products thereof (F)
Mammalian milk and products thereof (G)
Nuts and products thereof (H)
Celery and products thereof (L)
Mustard and products thereof (M)
Sesame seeds and products thereof (N)
Sulfur dioxide and sulfites (O)
Lupins and products thereof (P)
Molluscs, such as snails, mussels and squid, and products thereof (R)

For detailed information on the individual products, please contact the responsible service personnel.

Additional information

 Vegetarian dishes

 Vegan dishes



SAISONGERICHTE SEASONAL DISHES

Preise | Prices in CHF

Vorspeise | Starter

Vitello tonnato mit Kapernäpfel

Rustico-Brot & Butter

Vitello tonnato with caper berries

rustic bread and butter

(A, C, D, G, M, O) 16.00 | 26.00

Suppe | Soup

Erfrischende Wassermelone-Gazpacho mit Minze

Refreshing watermelon gazpacho with mint

(O) 9.00



Hauptgericht | Main meal

Rustico Ragù di Melanzane Ravioli,

gefüllt mit feinwürzigem Ragout aus

gegrillten Auberginen Tomatensauce und Oliven

'Rustico Ragù di Melanzane' ravioli

filled with delicately aromatic grilled aubergine ragout

tomato sauce and olives

(A) 18.00 | 24.00

Dessert

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm, Ruby-Couverture

Fresh strawberries with whipped cream, Ruby Couverture

. 9.00

Sommerglace: Mövenpick Panna Cotta Raspberry

Summer ice cream: Mövenpick Panna Cotta Raspberry

(C, G, H) 6.00




VORSPEISEN ENTRÉES

Preise | Prices in CHF

Salate | Salads

Bunter Blattsalat

Colourful leaf salad

..... 7.50  

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

..... 8.50  

«Im Park»-Salatteller mit gekochtem Ei

'Im Park' salad with boiled egg

(C) 14.50 

Dressing

Hausdressing (französisch)

Homemade salad dressing (french)



Italienisches Dressing



Italian dressing

(O)



Natives Olivenöl extra vergine

Extra virgin olive oil

.....  

Aceto balsamico di Modena

Balsamic vinegar from Modena

(O)  

Suppe | Soup

Tomatencremesuppe

Creamy tomato soup

(F, G, L) 10.00 

Wollishofer Rindskraftbrühe mit Flädli

Wollishofen beef broth with strips of pancake

(A, C, F, G, L) 11.00



KALTE GERICHTE COLD DISHES

Preise | Prices in CHF

Käseteller | Cheese plate

Gruyère, Emmentaler, Tilsiter, Bio Toggenburger Bergbrie,
Trauben, Hausbrot und Butter

Gruyère, Emmental, Tilsiter and organic Toggenburger Bergbrie
cheese, grapes, homemade bread and butter

(A, G) 24.00



Beefsteak-Tatar | Steak tartare

Schalotten, Kapern, Urdinkelbrot und Butter

Shallots, capers, wholemeal spelt bread and butter

(A, G, M, O) 21.00 | 28.00

Bio Rauchlachs-Teller | Organic smoked salmon platter

Norwegischer Bio-Lachs, geräuchert im Familienbetrieb

Rageth in Landquart, Urdinkelbrot und Butter

Norwegian organic salmon, smoked in the Rageth
family business in Landquart, wholemeal spelt bread and butter

(A, D, G, O) 21.00 | 28.00



HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Preise | Prices in CHF

Fleisch | Meat

Gebratene Maispouardenbrust mit Pommery-Senfsauce
Roasted breast of corn-fed poulard with Pommery mustard sauce
(A, F, G, L, M, O) [Frankreich | France] 34.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce
Zurich sliced veal with mushroom cream sauce
(F, G, L, A, O) 29.00 | 39.00



Fisch, Krustentiere | Fish

Sautiertes Zanderfild mit Safransauce
Sautéed fillet of pike-perch with saffron sauce
A, C, D, G, O [Aquakultur | Aquaculture] 30.50 | 41.00

Bio-Black-Tiger-Crevetten an rotem Thai-Curry
Organic Black Tiger shrimps on red Thai curry
(B) [Vietnam]. 27.00 | 36.00

Vegetarisch/vegan | Vegetarian/vegan

Penne mit hausgemachter Datteltomatensauce,
Mozzarella-Perlen und Basilikum-Pesto, Reibkäse
Penne with homemade datterini tomato sauce,
vegetables, grated cheese
(A, C, G, O) 15.00 | 20.00 

Rotes Thai-Curry, mit Asiagemüse
Red Thai Curry with Asian vegetables
. 17.00 | 22.00  

Beilagen:

- Rösti
- Salzkartoffeln
- Tagliatelle
- Reis
- Jasminreis

Saisongemüse: Bohnen, Peperoni, Blumenkohl

Side dishes:

- Hash browns (Rösti)
- Boiled potatoes
- Tagliatelle
- Rice
- Jasmine rice

Seasonal vegetables: beans, bell pepper, cauliflower



KINDERMENÜ CHILDREN'S MENU

Preise | Prices in CHF

Penne mit hausgemachter Datteltomatensauce Reibkäse Penne with homemade datterini tomato sauce grated cheese (A, C, G, O)12.00	
Chicken Nuggets, mit Pommes frites und Tagesgemüse Chicken nuggets with french fries and vegetables of the day (A, G)14.00	
Fischstäbchen aus Alaska-Seelachsfilet MSC, Tartarsauce, mit Pommes frites und Tagesgemüse Fish fingers from Alaskan pollack fillet MSC, tartar sauce, with french fries (A, C, D, G, M, O) [FAO67]14.00	



DESSERTS DESSERTS

Preise | Prices in CHF

Süsse Verführung

«Im Park»-Schokoladenkuchen mit Schlagrahm

'Im Park' chocolate cake with whipped cream

(C, H, G) 9.50



Hausgemachtes Tiramisu

Homemade tiramisu

(A, C, G) 11.00



Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

. 7.00



Mövenpick Ice Cream 165 ml

. 6.00

Passion Fruit & Mango, Raspberry Strawberry Sorbet,
Lemon & Lime Sorbet (H)

Vanilla Dream, Stracciatella, Swiss Chocolate (C, G)

Espresso Croquant (C, G, H)

Edelweiss Blueberry Meringue (A, C, E, G)



FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Frühstück-Einzelkomponenten im Zimmer

Individual breakfast components served in your room*

Preise | Prices in CHF

Gebäck | Baked goods

Auswahl an Gipfeli, diversen Brötchen und Brot

Selection of croissants, bread rolls and bread 1.50/2.00 

Aufstriche | Spreads

Butter, Margarine (Becel)

Butter, margarine (Becel). 0.80 

Konfitüre

Jam 0.80 

Honig

Honey 1.00 

Käse | Cheese

Käseteller

Cheese plate 2.00 

Fleisch | Meat

Fleischteller

Meat plate. 3.00

Rauchlachs | Smoked salmon

Norwegischer Bio-Rauchlachs

Norwegian organic smoked salmon 3.00 

Joghurt | Yoghurt

Fruchtjoghurt, Naturjoghurt und Quark

Fruit yoghurt, plain yoghurt and quark 2.00 

Müesli | Muesli

Birchermüesli

Bircher muesli 3.00 

Cornflakes

Cornflakes. 3.00 

Früchte | Fruit

Früchteteller

Fruit plate. 3.00 

Fruchtsalat

Fruit salad 3.00 

*Für detaillierte Informationen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das zuständige Servicepersonal.

*For detailed information on allergens, please contact the responsible service staff.

HERKUNFT ORIGINS

Bio-Räucherlachs Rageth | Organic smoked salmon Rageth

In Handarbeit verarbeitet und räuchert das Familienunternehmen Rageth Comestibles AG in Landquart (GR) exklusiven Lachs aus Norwegen in Bio-Qualität. Anschliessend wird er mit Buchenspänen in der hauseigenen Räucherlachs-Manufaktur in mehreren Arbeitsschritten nach eigenem, traditionellem Rezept zur Perfektion mild geräuchert.

The family business Rageth Comestibles AG in Landquart (Grisons) processes and smokes exclusive salmon from Norway in organic quality by hand. Then it is mildly smoked to perfection with beech shavings in several steps in the in-house smoked salmon manufactory according to its own traditional recipe.

Käse | Cheese

Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) bietet Gewähr, dass die Qualitätsprodukte im Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt worden sind.

The AOP label (Appellation d'origine protégée) guarantees that these quality products were produced, processed and refined in their stated region of origin.

Fisch und Krustentiere | Fish and crustaceans

Wir arbeiten mit Comestibles-Partnern zusammen, welchen die Frische und Nachhaltigkeit der Lebensmittel ebenso am Herzen liegt wie uns.

MSC = Marine Stewardship Council ist eine Organisation zum Schutz der Meere und Fischbestände.

We work with Comestibles partners, who value the freshness and sustainability of food just as much as we do.

MSC = Marine Stewardship Council.

Geflügel und Fleisch | Poultry and meat

Falls nichts anderes deklariert ist, stammen unser Geflügel und Fleisch aus der Schweiz.

Unless otherwise stated all our poultry and meat comes from Switzerland.

Brot und Gebäck | Bread and pastry

Sofern nichts anderes deklariert ist, werden unser Brot und Gebäck in der Region/Schweiz produziert.

Unless stated otherwise, our bread and pastry are produced in the region/in Switzerland.



GETRÄNKE DRINKS

Preise | Prices in CHF*

KAFFEE, TEE, MILCHGETRÄNKE COFFEE, TEA, MILK DRINKS

Kaffee Coffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso Double espresso	6.50
Milchkaffee Milk coffee	5.50
Cappuccino	6.20
Latte macchiato	6.50
Tee Tea	4.50
Milch kalt oder heiss Milk, cold or hot	5.00
Ovomaltine, Schokolade kalt oder heiss	6.20
Ovomaltine, chocolate cold or hot	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Valser Classic oder Silence still or sparkling	33 cl	5.30
Valser Classic oder Silence still or sparkling	50 cl	6.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	5.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Fanta	33 cl	5.50
Rivella, rot oder blau red or blue	33 cl	5.50
Eistee Lemon	33 cl	5.50
Elmer Citro	33 cl	5.50
Ramseier Apfelschorle Apple spritzer	33 cl	5.50
Ramseier Süssmost Apple juice	33 cl	5.50
Orangensaft Orange juice	20 cl	5.50
Sanbittèr	10 cl	6.50

MICHEL-SÄFTE MICHEL JUICES

Traubensaft rot Red grape juice	20 cl	5.80
Tomatensaft Tomato	20 cl	5.80

BIER BEER

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	7.00
Feldschlösschen alkoholfrei non-alcoholic	33 cl	7.00



WEINE WINE

WEISSWEIN WHITE WINE	1 dl	Flasche Bottle
Räuschling Staatskellerei Zürich Räuschling	6.50	46.00
Dézaley «Les Embleyres» Les Files Rogivue, Lavaux VD 100% Chasselas	9.10	64.00
St. Saphorin «Les Déserts»; Les Fils Rogivue, Lavaux VD 100% Chasselas	7.00	49.00
Pinot Grigio Puiten Südtirol Alto Adige DOC Schreckbichl 100% Pinot Grigio	6.80	48.00
Chardonnay Stellenbosch WO, Rustenberg Wines, Südafrika 100% Chardonnay	7.40	52.00
ROTWEIN RED WINE	1 dl	Flasche Bottle
Compleo Cuvée Noire Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Gamaret, Cornalin	6.70	47.00
Fläscher Pinot Noir Weingut Hansruedi Adank, Graubünden 100% Pinot Noir	8.70	61.00
Merlot del Ticino DOC Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino 100% Merlot	8.60	60.00
Lagrein Riserva Mantsch Südtirol Alto Adige DOC Schreckbichl 100% Lagrein	7.90	55.00
Astrales Ribera del Duero DO Bodegas Los Astrales 100% Tempranillo	9.60	67.00
John X Merriman Simonsberg-Stellenbosch WO Rustenberg Wines, Südafrika Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec	8.00	56.00

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive aktuellem Mehrwertsteuersatz.
All prices are in CHF including VAT at the current rate.

ROSÉWEIN ROSÉ WINE		1 dl	Flasche Bottle
Œil de Perdrix Valentin Neuchâtel AOC Domaine Ruedin 100% Pinot Noir		7.10	50.00
CHAMPAGNER CHAMPAGNE	Cüpli Glass	Flasche 3,75 dl Bottle 3.75 dl	Flasche 7,5 dl Bottle 7.5 dl
Champagner Brut Réserve Charles Heidsieck Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	15.00	67.00	100.00
SCHAUMWEIN SPARKLING WINE	Cüpli Glass	Flasche 3,75 dl Bottle 3.75 dl	Flasche 7,5 dl Bottle 7.5 dl
Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene DOCG Nino Franco 100% Glera	8.00	37.00	50.00

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive aktuellem Mehrwertsteuersatz.
All prices are in CHF including VAT at the current rate.

