



**À LA CARTE
SPEISEN**

PASSION FÜR GUTEN GESCHMACK

Liebe Patient*innen, liebe Gäste

Herzlich willkommen bei Hirslanden Bern.

In unserem À-la-carte-Menü bieten wir unseren Privé- und Préférence-Patient*innen exklusiv eine Auswahl an abwechslungsreichen Gerichten an. Unsere Köch*innen haben mit viel Hingabe und Liebe zum Detail köstliche Kreationen für Sie und Ihren Besuch zusammengestellt.

Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und Saisonalität. Durch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten stellen wir sicher, dass für unsere Menüs qualitativ hochwertige und frische Zutaten verwendet werden. Fleisch und Fisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Wir freuen uns, Sie kulinarisch zu verwöhnen und wünschen Ihnen «ä Guätä».

Ihr Hotellerie-Team

Laden Sie Ihren Besuch zum Essen ein

Als Privé- oder Préférence-Patient*in haben Sie die Möglichkeit Ihren Besuch dreimal (Privé) bzw. einmal (Préférence) pro Aufenthalt zum Essen einzuladen.

Zusätzliche Bestellungen für Besuchende:	CHF
3-Gänge-Menü inkl. Wasser und Kaffee	27.00
Hauptgang inkl. Wasser und Kaffee	19.00

Zudem finden Sie in unseren Selbstbedienungsrestaurants weitere vielfältige Verpflegungsmöglichkeiten sowie Zeitungen, Zeitschriften und kleine Geschenkartikel.

Für eine detaillierte Übersicht Ihrer Leistungen besuchen Sie unsere Website oder wenden Sie sich an unsere Guest Relations.



[www.klinik-permanence.ch/
leistungskatalog](http://www.klinik-permanence.ch/leistungskatalog)



FRÜHSTÜCK

	Besuchende	Préférence	Privé
Frühstück Medium	16.00	Inkl.*	Inkl.
Backwaren			
Heissgetränk			
Brotaufstrich			
Joghurt			
Orangensaft			
Portion Käse			
Birchermüsli			
Frühstück Deluxe	-	-	Inkl.
Wählen Sie Ihr Frühstück frei aus unserem Angebot			
Beilagen			
Kleiner gemischter Fleischteller	8.50	4.25	Inkl.
Kleiner gemischter Käseteller	6.00	3.00	Inkl.
Kleiner gemischter Früchteteller	4.00	Inkl.	Inkl.
Birchermüsli klein	5.00	Inkl.	Inkl.
Birchermüsli gross	7.00	3.50	Inkl.
Porridge mit frischen Früchten	7.00	3.50	Inkl.
Gebratener Speck	3.00	1.50	Inkl.
Eierspeisen			
Halb- oder hartgekochtes Ei	3.00	1.50	Inkl.
Rührei	9.00	4.50	Inkl.
Spiegelei	5.00	2.50	Inkl.

Getränke-Angebot

Espresso, Café Creme, Milchkaffee, Doppio, Espresso Macchiato, Latte Macchiato, Cappuccino, diverse Teesorten, Ovomaltine, Schokolade

Backwaren-Angebot

Ruchbrot, Ur-Ackerkorn Brot, Vollkornbrötchen, Weggli, Butter-, Laugen- oder Vollkorngipfeli, Sonntagszopf, Mütschli, Toastbrot, glutenfreie Brötchen

*Zusätzliche Bestellungen gegen Aufpreis möglich



UNSERE KÖSTLICHKEITEN

	Besuchende	Préférence	Privé
Gazpacho mit Rosmarin-Grissini	9.50	4.25	Inkl.
Hirslanden Salatteller mit gemischtem Salat und Ei dazu Vollkornbrötchen und Butter	12.00	6.00	Inkl.
Als Hauptgang	19.00	9.50	Inkl.
Wählen Sie eine Beilage dazu:			
Geräuchertes Schweizer Forellenfilet	31.00	15.50	Inkl.
Kalte tranchierte Pouletbruststreifen	27.00	13.50	Inkl.
Marinierter kalter Bio Räuchertofu aus Frutigen	26.00	13.00	Inkl.
Berner Hobelkäse	28.00	14.00	Inkl.
Seeländer Rispentomaten mit Büffelmozzarella aus der Bergkäserei Marbach Basilikum und Aceto Balsamico	14.00	7.00	Inkl.
Als Hauptgang	26.00	13.00	Inkl.
Rassiges Rindstartar mit nativen Olivenöl, Grahambrot und Butter	19.00	9.50	Inkl.
Als Hauptgang	35.00	17.50	Inkl.
Cervelatsalat mit Berner Käse und frischen Kräutern, Ruchbrot und Butter	24.00	12.00	Inkl.
Vegetarisch			
Sämiger Risotto mit getrockneten Tomaten, Oliven, Ruccola und Parmesan	20.00	10.00	Inkl.
Penne Rigate mit frischem Pesto und Cherry-Tomaten	24.00	12.00	Inkl.
Fleisch			
Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Berner Rauchschinken und Bergkäse, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse	36.00	18.00	Inkl.
Pouletbrustfilet in Cornflakes-Panade Gemüsereis mit Aprikosen-Tomaten-Chutney	30.00	15.00	Inkl.
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Nudeln und Saisongemüse	38.00	19.00	Inkl.
Fisch			
Gebratene Schweizer Eglifilet mit Tartaresauce Salzkartoffeln und Spinat	35.00	17.50	Inkl.
Grillierter Swiss Alpine Lachs an einer Mango-Chili-Salsa und Wildreis	35.00	17.50	Inkl.



DESSERTS

	Besuchende	Préférence	Privé
Beeren-Tiramisu mit hausgemachten Cantuccini	12.00	6.00	Inkl.
Crème-brûlée-Cheesecake mit frischen Früchten	12.00	6.00	Inkl.
Frappés	8.00	4.00	Inkl.
Erdbeer			
Mocca			
Schokolade			
Vanille			
Glace und Sorbets	3.50	1.75	Inkl.
Erdbeere			
Mocca			
Schokolade			
Vanille			
Zitronensorbet			
Rahmzuschlag	Inkl.	Inkl.	Inkl.

In unseren Restaurants finden Sie eine zusätzliche Auswahl an süßen Köstlichkeiten.



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Liebe Patient*innen

Von 13 bis 20 Uhr haben Sie die Möglichkeit Kleinigkeiten von unserem Snackangebot zu bestellen. Bitte klären Sie im Voraus mit Ihrer Ärztin bzw. Ihrem Arzt oder dem Pflegefachpersonal ab, ob es Ihnen erlaubt ist eine Zwischenmahlzeit zu sich zu nehmen. Unser Hotelservice-Team nimmt Ihre Bestellung gerne entgegen.

	Besuchende	Préférence	Privé
Joghurt			
Nature	2.50	1.25	inkl.
Mocca	2.50	1.25	inkl.
Erdbeere	2.50	1.25	inkl.
Ananas	2.50	1.25	inkl.
Nature laktosefrei	3.50	1.75	inkl.
Sojajoghurt Nature	3.00	1.50	inkl.
Flan			
Schokolade	3.50	1.75	inkl.
Vanille	3.50	1.75	inkl.
Salzige Snacks			
Salzstängeli	1.40	0.70	inkl.
Erdnüsse	1.50	0.75	inkl.
Nussmischung	1.60	0.80	inkl.
DarVida	1.00	0.50	inkl.
Chips	1.50	0.75	inkl.
Zwieback	1.00	0.50	inkl.
Diverse Käsesorten: Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller	1.20	0.60	inkl.
Brot			
Ruchbrot mit Butter	1.10	0.55	inkl.
Ruchbrot mit Butter und Konfitüre	2.10	1.05	inkl.
Ruchbrot mit Hartkäse	1.80	0.90	inkl.
Tages-Canapé* Schinken, Ei oder Käse	4.80	2.40	inkl.
Ruchbrot-Sandwich*: Schinken, Käse oder Vegan	5.60	2.80	inkl.
Kalte Gerichte			
Gourmetseller:			
Trockenfleisch, Weichkäse, Sbrinz und Früchte	21.50	10.75	inkl.
Kleiner gemischter Fleischteller	8.50	4.25	inkl.
Birchermüsli	5.50	2.75	inkl.
Früchte			
Banane, Apfel, Saisonfrucht	1.50	0.75	inkl.
Frappé*			
Vanille, Mocca, Erdbeere, Schokolade, Himbeere	je 4.50	je 2.25	inkl.
Süsses*			
Früchtekuchen	4.00	2.00	inkl.
Glace: Vanille, Mocca, Erdbeere, Schokolade und Zitronensorbet	3.50	1.75	inkl.

* Bis 17.30 Uhr erhältlich



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	33 cl	1 Liter
Henniez grün / blau	4.50	
Valser Classic	4.50	
Coca-Cola	4.50	5.50
Coca-Cola Zero	4.50	5.50
Fanta	4.50	
Rivella rot	4.50	5.50
Rivallea blau	4.50	5.50
Süssmost	4.50	5.50
Apfelschorle	4.50	

FRUCHTSÄFTE	20 cl
Michel-Säfte	5.50
Bodyguard, Orange, Tomate, Cranberry	
Exklusiv für Privé-Patient*innen: Frischgepresster Orangensaft	

WARME GETRÄNKE	
Café Creme	4.20
Espresso	4.20
Espresso Macchiato	4.20
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	4.50
Milchkaffee	4.50
Doppio	5.50
Ovomaltine	4.20
Schokolade	4.20
Diverse Teesorten	4.20

Sämtliche alkoholfreien Getränke sind für unsere Privé- und Préférence-Patient*innen kostenlos. Auf den Bettenabteilungen sind Henniez, Kaffee und Tee auch für Besucher*innen kostenfrei erhältlich.

BIERE	33 cl
«Bärner Junker», Brauerei Felsenau	5.50
«Schümli» alkoholfrei, Brauerei Felsenau	5.50

Alkoholhaltige Getränke sind für Patient*innen aller Versicherungsklassen sowie Besucher*innen kostenpflichtig.
Bitte klären Sie mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen.

WEINANGEBOT

In unserer Weinkarte finden Sie eine sorgfältige Auswahl erstklassiger Weine guter Jahrgänge. Ergänzt wird unser Flaschenangebot durch eine Auswahl an Offenweinen. Insofern Ihnen gemäss ärztlicher Empfehlung der Weingenuss erlaubt ist, wünschen wir Ihnen viel Freude an einem guten Tropfen.

Bitte klären Sie mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen. Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

Unser Weinangebot ist für Patient*innen aller Versicherungsklassen kostenpflichtig.



WEISSWEIN

La Feuillée blanc Neuchâtel AOC Schweiz, Neuenburg Intensive sortentypische Aromen nach Lindenblüten und Honig, floraler Charme, balsamischen Nuancen nach Honig, dichte gelbe Steinfrucht, Reineclade.	75 cl	39.00
Tandris Bianco di Merlot Ticino DOC Schweiz, Ticino Intensive, frischfruchtige Aromen nach Ananas, Pfirsich, Banane, feine florale sowie fein buttrige und mineralische Noten.	75 cl	45.00
Prestige Pinot Grigio Friuli Grave DOC Italien, Friuli Dichte, schmeichelnde Aromafülle, Williamsbirne, gelbe Steinfrüchte, rosa Grapefruit, tropische Noten, floral nach weissen Blüten, zarter, moosiger Akzent umhüllt von Honignuancen.	75 cl	42.00
F. Sopenia Chardonnay Tupungato Argentinien, Tupungato Reiche exotische Noten (Mango, Passionsfrucht, Ananas...), feine Ausbaunoten von Vanille, Toast, balsamisches Finale mit einem erdig-mineralischen Hauch nach nassen Steinen.	75 cl	39.00
Le Coq d'Oc Blanc d'Oc IGP Frankreich, Pays d'Oc IGP Intensive Aromen von Zitrus, kantdierte, üppige Frucht im Gaumen, harmonisches, weiches Mouthfeeling, fein mineralisch im Abgang.	25 cl	14.00
Topolino Chardonnay Friuli Grave DOP Italien, Friuli Vielschichtig. In der Nase reife Ananas. Birnenkompott, Nuancen von weissen Blüten, erdiges Finale.	25 cl	15.00

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEIN

Virginie T. Brut Champagne AOC Frankreich, Champagne Reiffruchtiges, kompottartiges Aromaerlebnis, zarte Nuancen von Mirabellen, floral nach Schlüsselblumen typische Brioche Noten	75 cl 37 cl	65.00 49.00
Il Concerto Spumante Brut Prosecco DOC Italien, Prosecco Frisch-fruchtige Aromatik, grüner Apfel, Williamsbirne, subtile, florale Akzente, Orangenblüten, mineralischer Hauch.	75 cl	42.00
Ca'di Pietra Vino Frizzante Prosecco DOC Italien, Veneto Intensives, fein duftiges Bukett, frisch fruchtig, grüner Apfel, Williamsbirne, subtile, florale Akazienblüten, frisch geschnittene Sommerkräuter.	20 cl	16.00



ROSÉWEIN

Le Coq d'Oc Rosé Pays d'Oc IGP 25 cl 14.00
Frankreich, Pays d'Oc IGP
Lebendiger Auftakt, ausgewogen und samtig, feingliedrige Säure, weiches Mouthfeeling, markante Gaumenaromatik.

ROTWEIN

Cuvée Saint- Louis Pinot Noir Neuchâtel AOC 75 cl 45.00
Schweiz, Neuenburg
Intensive sortenklare Aromen, reintonig, reich und fruchtig nach roten Kirschen und reifen Zwetschgen verbinden sich mit zarten würzig-röstigen Barrique-Noten.

Hommage à Joseph Haydn Merlot Burgenland 75 cl 45.00
Österreich, Burgenland
Intensiver Duft nach saftigen, reifen, dunklen Kirschen, floraler Hauch, unterlegt mit zarten Röst- und Kaffeearomen, fein, sortentypische vegetale Note.

Grés de Montpellier Coteaux du Languedoc AOC 75 cl 42.00
Frankreich, Coteaux du Languedoc
Deutliche Frucht im Bukett, Noten von Brombeeren und gekochten Süsskirschen, zarte Anklänge von Gewürzen, pfeffrig, fein Ausbaunoten.

Resilience Nero d'Avola Sicilia DOC 75 cl 43.00
Italien, Sicilia 50 cl 23.00
Üppige, intensive Kompott-Aromatik, vollreife, eingekochte schwarze Kirschen, Cassis, Pflaumen, feine röstartige Ausbaunoten, feine Baumnussaromatik, zarte Lakritzkomponente.

Fuentespina Reserva Ribera del Duero DO 75 cl 43.00
Spanien, Ribera del Duero
Markantes dunkelbeeriges Aroma, Duft nach süssen Dörrfeigen, zarter würziger Hauch nach Gewürznelken, röstig, rauchig mit verführerischem Kakaonote, feineerdige und leicht animalische, ledrige Note.

Sophenia Synthesis Malbec 75 cl 48.00
Argentinien, Tupungato
Vielschichtiges kompottartiges Bukett, Cassis dunkle Waldbeeren, Holunder, warme Röstaromen im Wechsel mit einer feinen Würze; Lorbeer, Mokka, Kräuter und Vanille, balsamischer Touch.

Le Coq d'Oc Rouge pays d'Oc IGP 25 cl 14.00
Frankreich, Pays d'Oc IGP
Üppig und reichhaltig in der Nase, reif-fruchtig mit feinen fruchtsüssen Himbeernoten und einer rassigen Würze im Finale.

Topolino Primitivo del Salento IGP 25 cl 15.00
Italien, Puglia
Üppige, reife, schwarzbeerige Aromatik, unterlegt von einer breiten Palette von erdigen, mineralischen (graphit) und würzigen Noten.



OFFENWEIN

WEISSWEINE

La Feuillée blanc Neuchâtel AOC 10 cl 6.50

Intensive sortentypische Aromen nach Lindenblüten und Honig, floraler Charme, balsamischen Nuancen nach Honig, dichte gelbe Steinfrucht
Traube: Chasselas

Prestige Pinot Grigio Friuli Gave DOC 10 cl 6.50

Dichte, schmeichelnde Aromafülle, Williamsbirne, gelbe Steinfrüchte, rosa Grapefruit, tropische Noten, floral nach weissen Blüten, zarter moosiger Akzent.
Traube: Pinot Grigio

ROTWEINE

Cuvée Saint-Louis Pinot Noir Neuchâtel AOC 10 cl 7.00

Intensive sortenklare Aromen, reintonig, reich und fruchtig nach roten Kirschen und reifen Zwetschgen verbinden sich mit zarten würzig-röstigen Barrique-Noten.
Traube: Pinot Noir

Fuente Espina Reserva Ribera del Duero DO 10 cl 7.00

Markantes dunkelbeeriges Aroma, Duft nach süssen Dörrfeigen, zarter würziger Hauch nach Gewürznelken, röstig, rauchig mit verführerischen Kakaonote, feinerdige und leicht animalische, ledrige Note.
Traube: Tempranillo

SCHAUMWEIN

Virginie T. Brut Champagne AOC 10 cl 12.00

Reiffruchtiges, kompottartiges Aromaerlebnis, zarte Nuancen von Mirabellen, floral nach Schlüsselblumen, typische Briochenoten
Traube: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier