



**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.

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

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.salem-spital.ch/  
leistungskatalog](http://www.salem-spital.ch/leistungskatalog)





# FRÜHSTÜCK

	Besuchende	Préférence	Privé
<b>Frühstück Medium</b>	16.00	Inkl.*	Inkl.
Backwaren			
Heissgetränk			
Brotaufstrich			
Joghurt			
Orangensaft			
Portion Käse			
Birchermüsli			
<b>Frühstück Deluxe</b>	-	-	Inkl.
Wählen Sie Ihr Frühstück frei aus unserem Angebot			
<b>Beilagen</b>			
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.
<b>Eierspeisen</b>			
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.
<b>Wählen Sie eine Beilage dazu:</b>			
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.
<b>Vegetarisch</b>			
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.
<b>Fleisch</b>			
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.
<b>Fisch</b>			
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.
<b>Frappés</b>	8.00	4.00	Inkl.
Erdbeer			
Mocca			
Schokolade			
Vanille			
<b>Glace und Sorbets</b>	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.











# GETRÄNKE

<b>ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE</b>	<b>33 cl</b>	<b>1 Liter</b>
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	

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

<b>WARME GETRÄNKE</b>	
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.

<b>BIERE</b>	<b>33 cl</b>
«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.





MIS EN

49 77

northstar-merlot.com

ANS NOS

Château

BORDEAUX

8162

CHATEAU

MIS EN BOUTEILLE  
CHATEAU

BORDEAUX

CHATEAU

2009

*Prochowski*

RECOLTE  
2009

CHATEAU

BORDEAUX

CHATEAU

RECOLTE  
2009



# 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

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

## CHAMPAGNER UND SCHAUMWEIN

<b>Virginie T. Brut Champagne AOC</b> <b>Frankreich, Champagne</b> Reiffruchtiges, kompottartiges Aromaerlebnis, zarte Nuancen von Mirabellen, floral nach Schlüsselblumen typische Brioche Noten	75 cl 37 cl	65.00 49.00
<b>Il Concerto Spumante Brut Prosecco DOC</b> <b>Italien, Prosecco</b> Frisch-fruchtige Aromatik, grüner Apfel, Williamsbirne, subtile, florale Akzente, Orangenblüten, mineralischer Hauch.	75 cl	42.00
<b>Ca'di Pietra Vino Frizzante Prosecco DOC</b> <b>Italien, Veneto</b> 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