



# Frühstück

Ein gesundes Frühstück gibt Energie für den ganzen Tag. Erweitern Sie Ihr Frühstück mit unseren zahlreichen Zusatzkomponenten.

## Frühstück

- 1 Stück Brot
- 1 Weggli
- 20g Butter
- 1 Konfitüre

## Zusatzwahl Frühstück

### Getränke

- Kaffee, Kaffee koffeinfrei
- Tee nach Wahl
- Milch warm 1dl
- Milch warm 1.8dl
- Ovomaltine (Beutel)
- Caotina (Beutel)
- Milch kalt 2.5dl Tetra
- Ovomaltine kalt 2.5dl PET
- Comella kalt 2.5dl Tetra
- Orangensaft 2.5dl Tetra
- Multivitaminsaft 2.5dl Tetra
- Apfelsaft 2.5dl Tetra

### Brot

- Gipfeli
- Weggli
- Kernen Brötli
- Ruchbrot
- Ruchbrot ohne Rinde

- Darvida, 8 Stück
- Zwieback, 2 Stück


### Brotaufstriche

- 10g Butter
- 20g Butter
- 10g Margarine
- Konfitüre: Aprikose, Erdbeere, Himbeere
- Gelee: Apfel, Quitten, Johannisbeere
- Honig
- Nutella

Birchermüesli Beeren 250g

Frischer Fruchtsalat

### Käseauswahl

- Emmentaler, Greyerzer
- Babybel
- Camembert original 
- Streichkäse
- Streichkäse fettarm

### Brei

- Brei mit Zimt und Zucker  
Vanille, Hafer, Griess, Junis



## Snacks

Für den kleinen Hunger zwischendurch.

### Fruchtjoghurt 90g

- Ananas
- Erdbeere
- Himbeere

### Joghurt stichfest 90g

- Mocca
- Schokolade
- Nature

### Quark mit Zucker 125g

- Aprikose
- Erdbeere

Emmi Caffè Latte Cappuccino 2.3dl

Milk Shake Erdbeer 3.3dl

Frappee energiereich

Protein Milch Vanille

Protein Milch Caramel Macchiato

Milchreis Vanille 175g

Birchermüesli Beeren 250g

### Obstsaft 2.5dl Tetra

- Orangensaft
- Multivitaminsaft
- Apfelsaft

Darvida 8 Stück

Kambly Goldfish Snack 30g  
Nussmischung ungesalzen

### Wegglisandwich

- Schinken
- Käse

### Obst

- Apfel
- Banane
- Tagesobst



## Getränke

Mineralwasser, Tee und Kaffee können jederzeit kostenlos auf der Station bestellt werden. Folgende Getränke werden Ihnen separat in Rechnung gestellt.

### Süssgetränke

• Coca-Cola	5dl	PET	CHF	2.90
• Coca-Cola zero	5dl	PET	CHF	2.90
• "Insel-Eistee" (Mojo White Tea Lemon)	5dl	PET	CHF	2.90
• "Insel-Eistee" (Mojo Green Tea)	5dl	PET	CHF	2.90
• Rivella Blau und Rot	5dl	PET	CHF	2.90
• Apfelschorle	5dl	PET	CHF	2.90

### Alkoholische Getränke

Diese dürfen Sie bestellen, sofern Ihnen deren Genuss ärztlich erlaubt ist.

• Burgdorfer helles, 4,9% Vol	33cl	Flasche	CHF	4.20
• Appenzeller ohne Alkohol, 0,0% Vol	33cl	Flasche	CHF	4.20
• Weisswein St. Saphorin AOC, Conne, 12% Vol	35cl	Flasche	CHF	16.50
• Rosé Oeil de Perdrix AOC, Conne, 12% Vol	37.5cl	Flasche	CHF	16.50
• Rotwein St. Saphorin AOC, Conne, 13% Vol	35cl	Flasche	CHF	16.50
• Rotwein Dôle AOC, Niklaus Wittwer, 13% Vol	37.5cl	Flasche	CHF	16.50



## Montag, 20. Juni 2022

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mahlzeiten nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben auszuwählen. Die einzelnen Menükomponenten des **GastroTipps**, **VegiHits** und **PastaHits** können pro Mahlzeit (Mittag oder Abend) alle untereinander ausgetauscht werden.

### Mittagessen

#### GastroTipp

Kalbsgeschnetzeltes  
Nusssauce  
Bratkartoffeln mit Kräutern  
Brokkoli  
Ovomaltinemousse

#### VegiHit

Peperoni-Apfelgulasch  
Polenta  
Endiviensalat (I)  
Ovomaltinemousse

#### PastaHit

Hörnli  
Rindfleischbolognaise

#### Kalter Teller

Sommersalat mit Basilikumdressing  
Hausbrot

#### Tagessuppe

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

**Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen**

### Abendessen

#### GastroTipp

Risotto mit Mascarpone  
Gemüsewürfeli und Pilze  
Karottensalat

#### VegiHit

Risotto mit Mascarpone  
Gemüsewürfeli und Pilze  
Karottensalat

#### PastaHit

Hörnli  
Rindfleischbolognaise

#### Kalter Teller

Sommersalat mit Basilikumdressing  
Hausbrot

**Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen  
Kaffee Komplett nach Wahl**



Dienstag, 21. Juni 2022

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mahlzeiten nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben auszuwählen. Die einzelnen Menükomponenten des **GastroTipps**, **VegiHits** und **PastaHits** können pro Mahlzeit (Mittag oder Abend) alle untereinander ausgetauscht werden.

### Mittagessen

#### GastroTipp

Gebratenes Lachsforellenfilet  
Noilly-Prat-Sauce  
Nudeln mit Sommergemüse  
Bataviasalat (F)  
Erdbeeren

#### VegiHit

Hausgemachte Gemüsebrätlinge  
Gartenkressesauce  
Mischgemüse  
Erdbeeren

#### PastaHit

Pastaspitzen mit Appenzellerkäse  
Kräutersauce

#### Kalter Teller

Vitello tonnato  
Hausbrot

#### Tagessuppe

Kicherebsensuppe

**Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen**

### Abendessen

#### GastroTipp

Kaltes Poulet Tandoori  
mit mexikanischem Salat  
Chilisauce  
Mehrkornbrötli  
Blattsalat (F)

#### VegiHit

Käsesalat mit Früchten  
Mehrkornbrötli  
Blattsalat (F)

#### PastaHit

Pastaspitzen mit Appenzellerkäse  
Kräutersauce

#### Kalter Teller

Vitello tonnato  
Hausbrot

**Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen  
Kaffee Komplett nach Wahl**



Mittwoch, 22. Juni 2022

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mahlzeiten nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben auszuwählen. Die einzelnen Menükomponenten des **GastroTipps**, **VegiHits** und **PastaHits** können pro Mahlzeit (Mittag oder Abend) alle untereinander ausgetauscht werden.

### Mittagessen

#### GastroTipp

Schweinssteak  
Thymiansauce  
Jasminreis  
Zucchini  
Griessflan mit Himbeersauce

#### VegiHit

Selleriepiccata  
Tomatensauce mit Kräutern  
Spaghetti  
Brüsseler und Cikorino-rosso-Salat (B)  
Griessflan mit Himbeersauce

#### PastaHit

Hörnli  
Rindfleischbolognaise

#### Kalter Teller

Sommersalat mit Basilikumdressing  
Hausbrot


#### Tagessuppe

Fenchelsuppe


Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen

### Abendessen

#### GastroTipp

Kartoffelgnocchi  
Gorgonzolasauce   
Mischsalat (I)

#### VegiHit

Kartoffelgnocchi  
Gorgonzolasauce   
Mischsalat (I)

#### PastaHit

Hörnli  
Rindfleischbolognaise

#### Kalter Teller

Sommersalat mit Basilikumdressing  
Hausbrot

Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen  
Kaffee Komplett nach Wahl



Donnerstag, 23. Juni 2022

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mahlzeiten nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben auszuwählen. Die einzelnen Menükomponenten des **GastroTipps**, **VegiHits** und **PastaHits** können pro Mahlzeit (Mittag oder Abend) alle untereinander ausgetauscht werden.

### **Mittagessen**

#### **GastroTipp**

Lammragout  
Provenzalsauce  
Polenta  
Kohlrabi  
Gekochte Zwetschgen

#### **VegiHit**

Pilzknödel mit Parmesan  
Steinpilzsauce  
Gemüsebukett  
Lollosalat (F)  
Gekochte Zwetschgen

#### **PastaHit**

Pastaspitzen mit Appenzellerkäse  
Kräutersauce

#### **Kalter Teller**

Vitello tonnato  
Hausbrot

#### **Tagessuppe**

Gemüsebouillon mit Gemüsepaysanne

**Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen**

### **Abendessen**

#### **GastroTipp**

Gemüsesuppe  
Tomaten-Mozzarella Kuchen  
Gemischter Salat (F)

#### **VegiHit**

Gemüsesuppe  
Tomaten-Mozzarella Kuchen  
Gemischter Salat (F)

#### **PastaHit**

Pastaspitzen mit Appenzellerkäse  
Kräutersauce

#### **Kalter Teller**

Vitello tonnato  
Hausbrot

**Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen  
Kaffee Komplett nach Wahl**



## Freitag, 24. Juni 2022

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mahlzeiten nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben auszuwählen. Die einzelnen Menükomponenten des **GastroTipps**, **VegiHits** und **PastaHits** können pro Mahlzeit (Mittag oder Abend) alle untereinander ausgetauscht werden.

### Mittagessen

#### GastroTipp

Rindsgeschnetzeltes  
mit Balsamicosauce  
Kartoffelstock  
Karotten  
Bananencreme

#### VegiHit

Gemüse Balls  
Petersilien-Quarkdipp  
Orientalischer Ebly  
Eisbergsalat (I)  
Bananencreme

#### PastaHit

Hörnli  
Rindfleischbolognaise

#### Kalter Teller

Sommersalat mit Basilikumdressing  
Hausbrot

#### Tagessuppe

Kokos-Curry-Suppe

**Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen**

### Abendessen

#### GastroTipp

Quornschnitzel  
Sojasauce  
Gebratener Reis mit Ei  
Asiatisches Gemüse

#### VegiHit

Quornschnitzel  
Sojasauce  
Gebratener Reis mit Ei  
Asiatisches Gemüse

#### PastaHit

Hörnli  
Rindfleischbolognaise

#### Kalter Teller

Sommersalat mit Basilikumdressing  
Hausbrot

**Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen  
Kaffee Komplett nach Wahl**





Samstag, 25. Juni 2022

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mahlzeiten nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben auszuwählen. Die einzelnen Menükomponenten des **GastroTipps**, **VegiHits** und **PastaHits** können pro Mahlzeit (Mittag oder Abend) alle untereinander ausgetauscht werden.

### Mittagessen

#### GastroTipp

Trutenschnitzel  
Paprikarahmsauce  
Schupfnudeln  
Weisskabissalat  
Fruchtsalat

#### VegiHit

Tofuragout  
Kräuterrahmsauce  
Stampfkartoffeln  
Romanesco  
Fruchtsalat

#### PastaHit

Pastaspitzen mit Appenzellerkäse  
Kräutersauce

#### Kalter Teller

Vitello tonnato  
Hausbrot

#### Tagessuppe

Selleriepüreesuppe

Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen

### Abendessen

#### GastroTipp

Spaghetti  
Gemüseragout mit Mozzarella  
Bunter Mischsalat (I)

#### VegiHit

Spaghetti  
Gemüseragout mit Mozzarella  
Bunter Mischsalat (I)

#### PastaHit

Pastaspitzen mit Appenzellerkäse  
Kräutersauce

#### Kalter Teller

Vitello tonnato  
Hausbrot

Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen  
Kaffee Komplett nach Wahl



Sonntag, 26. Juni 2022

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mahlzeiten nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben auszuwählen. Die einzelnen Menükomponenten des **GastroTipps**, **VegiHits** und **PastaHits** können pro Mahlzeit (Mittag oder Abend) alle untereinander ausgetauscht werden.

### Mittagessen

#### GastroTipp

Kalbsbraten  
Bratensauce mit Koriander  
Couscous  
Mischgemüse mit frischen Kräutern  
Sablées

#### VegiHit

Aubergine im Kräutermantel  
Basilikumrahmsauce  
Nudeln  
Sablées

#### PastaHit

Hörnli  
Rindfleischbolognaise

#### Kalter Teller

Sommersalat mit Basilikumdressing  
Hausbrot

#### Tagessuppe

Lauchcremesuppe

Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen

### Abendessen

#### GastroTipp

Salatteller mit Bündnerfleisch (F)   
Vivafit Brötli

#### VegiHit

Salatteller mit Hüttenkäse (F)  
Vivafit Brötli

#### PastaHit

Hörnli  
Rindfleischbolognaise

#### Kalter Teller

Sommersalat mit Basilikumdressing  
Hausbrot

Apfelkuchen, Johannisbeerenkuchen  
Kaffee Komplett nach Wahl

# Restaurants

Besuchen Sie unsere öffentlichen Restaurants.



## PANORAMA

Restaurant im  
Bettenhochhaus

Montag bis Freitag  
08.30-16.30 Uhr



## GIARDINO

Restaurant im  
Anna Seiler-Haus

Montag bis Freitag  
07.45-17.00 Uhr

Samstag und Sonntag  
11.00-16.00 Uhr



## CENTRO

Café + Shop beim  
Haupteingang

Montag bis Freitag  
07.00-20.00 Uhr

Samstag und Sonntag  
09.30-17.30 Uhr



## FIORI

Cafeteria / Snackeria im  
Theodor-Kocher-Haus

Montag bis Freitag  
07.15-18.00 Uhr

Samstag und Sonntag  
11.00-16.00 Uhr



## STELLA

Restaurant im  
Wirtschaftsgebäude

Montag bis Freitag  
08.30-14.00 Uhr

Samstag und Sonntag  
08.30-14.00 Uhr



## LUNA

Restaurant im  
Operationstrakt

Montag bis Sonntag  
14.00-21.00 Uhr



## SOLE

Restaurant in der  
Kinderklinik

Montag bis Freitag  
08.30-16.00 Uhr



## Cafeteria Tiefenau

Montag bis Freitag  
07.30-17.00 Uhr

Samstag und Sonntag  
10.00-17.00 Uhr

## Restaurant Tiefi

Montag bis Freitag  
11.30-13.00 Uhr



## Informationen

### Bestellzeiten der Patientenmahlzeiten

Frühstück bis 05.45 Uhr  
Mittagessen bis 09.45 Uhr  
Abendessen bis 14.45 Uhr



Für Schwangere nicht zu empfehlen  
(ohne Weich- und Halbhartkäse, ohne  
rohes Fleisch und rohen Fisch /  
Empfehlung BLV)

### Produktedeklaration

Unser Fleisch, Fleischerzeugnisse und  
Fisch stammen aus folgenden  
Produktionsländern:

#### Fleisch

Kalb-, Schweine-, Rind-, Kaninchen- und  
Pouletfleisch aus der Schweiz;  
Lammfleisch aus der Schweiz;  
Trutenfleisch aus der Schweiz

#### Fisch

Zander	Estland, Russland (Wildfang)
Forelle	Italien (Zucht)
Krevetten	Vietnam (Zucht)
Dorsch	Nordostatlantik (Wildfang)
Lachs	Norwegen (Zucht)
Wolfsbarsch	Türkei (Zucht)

#### Auskunft

Für Fragen und Auskünfte steht Ihnen das  
Team der Inselfospital-Hotellerie gerne zur  
Verfügung.

Telefon intern: 2 02 02

## Unser Rezepttipp für Sie

### Rosenkohlkartoffeln an Safransauce (für 3-4 Personen)

#### Zutaten

800g fest kochende Kartoffeln  
500g Rosenkohl  
1 Zwiebel  
150g Speckwürfeli  
2 dl Gemüsebouillon  
2dl Rahm  
1 Briefchen Safran  
 $\frac{3}{4}$  Teelöffel Salz  
wenig Pfeffer

#### Zubereitung

Kartoffeln in Schnitzchen schneiden  
Rosenkohl halbieren, evtl. vierteln  
Zwiebel fein hacken.

Speckwürfeli ohne Fett langsam knusprig  
braten, Kartoffeln und Zwiebel begeben,  
ca. 5 Minuten andämpfen, Rosenkohl kurz  
mitdämpfen.

Bouillon und Rahm dazugiessen, Safran  
begeben, zugedeckt ca. 15 Minuten  
köcheln, würzen.