



Colazione

Una sana colazione fornisce energia per l'intera giornata. Arricchisca la sua colazione con i nostri numerosi componenti aggiuntivi.

Colazione

Pane, 1 pz.
Panino al latte, 1 pz.
Burro, 20g
Confettura, 1 pz.

Scelta supplementare colazione

Bevande

- Caffè, caffè decaffeinato
- Tè a scelta
- Latte caldo, 1dl
- Latte caldo, 1.8dl
- Ovomaltine (busta)
- Caotina (busta)
- Latte freddo 2.5dl Tetra
- Ovomaltine fredda 2.5dl PET
- Comella fredda 2.5dl Tetra
- Succo d'arancia 2.5dl Tetra
- Succo multivitaminico 2.5dl Tetra
- Succo di mela 2.5dl Tetra

Pane

- Brioche
- Panino al latte
- Panino multicereali
- Pane bigio
- Pane bigio senza crosta

- Darvida, 8 pezzi
- Fetta biscottata, 2 pezzi


Da spalmare sul pane

- Burro, 10g
- Burro, 20g
- Margarina, 10g
- Confettura: albicocca, fragola, lampone
- Gelatina: mela, mela cotogna, ribes
- Miele
- Nutella

Müsli bacca 250g

Macedonia di frutta fresca

Assortimento di formaggi

- Emmental, gruviera
- Babybel
- Camembert originale 
- Forgiugno spalmabile
- Forgiugno magro spalmabile

Crema

- Crema con cannella e zucchero
Vaniglia, avena, semolino, mais



Snack

Spuntino tra un pasto e l'altro.

Yogurt alla frutta 90g

- Ananas
- Fragola
- Lampone

Yogurt denso 90g

- Moca
- Cioccolato
- Naturale

Quark con zucchero 125g

- Albicocca
- Fragola

Emmi Caffè Latte Cappuccino 2.3dl

Milk Shake fragola 3.3dl

Frappé energetico

Proteina latte vaniglia

Proteina latte caramello Macchiato

Riso al latte vaniglia 175g

Müsli bacca 250g

Succo di frutta 2.5dl Tetra

- Succo d'arancia
- Succo multivitaminico
- Succo di mela

Darvida, 8 pezzi

Kambly Goldfish Snack 30g
Mix di noci non salato

Panino al latte sandwich

- Prosciutto
- Forgiugno

Frutta

- Mela
- Banana
- Frutta di giorno



Bevande

Acqua minerale, tè e caffè si possono ordinare gratis in ogni momento nel reparto. Le seguenti bevande le saranno addebitate a parte.

Bevande zuccherate

• Coca-Cola	5dl	PET	CHF	2.90
• Coca-Cola zero	5dl	PET	CHF	2.90
• "Tè freddo Insel" (Mojo White Tea Lemon)	5dl	PET	CHF	2.90
• "Tè freddo Insel" (Mojo Green Tea)	5dl	PET	CHF	2.90
• Rivella Blu e Rossa	5dl	PET	CHF	2.90
• Bevanda alla mela	5dl	PET	CHF	2.90

Bibite alcoliche

Si possono ordinare a condizione che il loro consumo sia consentito da un medico.

• Burgdorfer blond, 4,9% Vol	33cl	bottiglia	CHF	4.20
• Appenzeller senza alcol, 0,0% Vol	33cl	bottiglia	CHF	4.20
• Vino bianco St. Saphorin AOC, Conne, 12% Vol	35cl	bottiglia	CHF	16.50
• Rosé Oeil de Perdrix AOC, Conne, 12% Vol	37,5cl	bottiglia	CHF	16.50
• Vino rosso St. Saphorin AOC, Conne, 13% Vol	35cl	bottiglia	CHF	16.50
• Vino rosso Dôle AOC, Niklaus Wittwer, 13% Vol	37,5cl	bottiglia	CHF	16.50



Lunedì, 20 giugno 2022

Le consigliamo di scegliere i pasti secondo il suo gusto e le sue preferenze. I singoli componenti dei menu di **GastroTipp**, **VegiHit** e **PastaHit** possono essere tutti scambiati l'uno con l'altro a ogni pasto (mezzogiorno o sera).

Pranzo

GastroTipp

Spezzatino di vitello
Salsa di noci
Patate arrosto con erbe
Broccoli
Mousse di Ovomaltine

VegiHit

Gulasch di peperoni e mele
Polenta
Insalata di indivia (l)
Mousse di Ovomaltine

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Brodo vegetale con verdure a striscioline

Torta di mele, torta di ribes

Cena

GastroTipp

Risotto con mascarpone
Verdura a dadini e funghi
Insalata di carote

VegiHit

Risotto con mascarpone
Verdura a dadini e funghi
Insalata di carote

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Torta di mele, torta di ribes
Caffè completo a scelta



Martedì, 21 giugno 2022

Le consigliamo di scegliere i pasti secondo il suo gusto e le sue preferenze. I singoli componenti dei menu di **GastroTipp**, **VegiHit** e **PastaHit** possono essere tutti scambiati l'uno con l'altro ad ogni pasto (mezzogiorno o sera).

Pranzo

GastroTipp

Filetto di trota salmonata
Salsa al Noilly Prat
Pasta con verdura estate
Insalata Batavia (F)
Fragola

VegiHit

Polpette di verdure fatte in casa
Salsa di crescione
Verdura mista
Fragola

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Zuppa di ceci

Torta di mele, torta di ribes

Cena

GastroTipp

Banda di pollo Tandoori
con insalata messicano
Salsa alla peperoncini
Pane multicereali
Insalata in foglie (F)

VegiHit

Insalata di forgiugno con frutta
Pane multicereali
Insalata in foglie (F)

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Torta di mele, torta di ribes

Caffè completo a scelta



Mercoledì, 22 giugno 2022

Le consigliamo di scegliere i pasti secondo il suo gusto e le sue preferenze. I singoli componenti dei menu di **GastroTipp**, **VegiHit** e **PastaHit** possono essere tutti scambiati l'uno con l'altro ad ogni pasto (mezzogiorno o sera).

Pranzo

GastroTipp

Bistecca di maiale
Salsa al timo
Riso Jasmine
Zucchini
Flan di semolino con salsa di lamponi

VegiHit

Piccata al sedano
Salsa di pomodoro con erbe
Spaghetti
Insalata belga e cicorino rosso (B)
Flan di semolino con salsa di lamponi

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa


Zuppa del giorno

Zuppa di finocchio


Torta di mele, torta di ribes

Cena

GastroTipp

Gnocchi di patate
Salsa al gorgonzola 
Insalata mista (I)

VegiHit

Gnocchi di patate
Salsa al gorgonzola 
Insalata mista (I)

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Torta di mele, torta di ribes
Caffè completo a scelta



Giovedì, 23 giugno 2022

Le consigliamo di scegliere i pasti secondo il suo gusto e le sue preferenze. I singoli componenti dei menu di **GastroTipp**, **VegiHit** e **PastaHit** possono essere tutti scambiati l'uno con l'altro ad ogni pasto (mezzogiorno o sera).

Pranzo

GastroTipp

Spezzatino di agnello
Salsa provenzale
Polenta
Cavolo rapa
Prugne cotte

VegiHit

Canederli ai funghi con parmigiano
Salsa di porcino
Bouquet di verdure
Insalata Lollo (F)
Prugne cotte

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Brodo vegetale con verdure alla paysanne

Torta di mele, torta di ribes

Cena

GastroTipp

Minestrone di verdura
Torta di pomodoro e mozzarella
Insalata mista (F)

VegiHit

Minestrone di verdura
Torta di pomodoro e mozzarella
Insalata mista (F)

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Torta di mele, torta di ribes
Caffè completo a scelta



Venerdì, 24 giugno 2022

Le consigliamo di scegliere i pasti secondo il suo gusto e le sue preferenze. I singoli componenti dei menu di **GastroTipp**, **VegiHit** e **PastaHit** possono essere tutti scambiati l'uno con l'altro ad ogni pasto (mezzogiorno o sera).

Pranzo

GastroTipp

Sminuzzato di manzo
Salsa al balsamico
Purè di patate
Carote
Crema di banane

VegiHit

Palline di verdure
Salsa di quark al prezzemolo
Ebly all'orientale
Insalata iceberg (I)
Crema di banane

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Zuppa al curry e cocco

Torta di mele, torta di ribes

Cena

GastroTipp

Quorn Cotoletta
Salsa di soia
Riso saltato con uovo
Verdura asiatica

VegiHit

Quorn Cotoletta
Salsa di soia
Riso saltato con uovo
Verdura asiatica

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Torta di mele, torta di ribes
Caffè completo a scelta



Sabato, 25 giugno 2022

Le consigliamo di scegliere i pasti secondo il suo gusto e le sue preferenze. I singoli componenti dei menu di **GastroTipp**, **VegiHit** e **PastaHit** possono essere tutti scambiati l'uno con l'altro ad ogni pasto (mezzogiorno o sera).

Pranzo

GastroTipp

Scaloppina di tacchino
Salsa a base di panna alla paprica
Gnocchetti di patate
Insalata di cavolo bianco
Macedonia di frutta

VegiHit

Spezzatino di tofu
Salsa a base di panna alle erbe
Purè di patate
Broccolo romanesco
Macedonia di frutta

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Zuppa di sedano

Torta di mele, torta di ribes

Cena

GastroTipp

Spaghetti
Ratatouille di verdure con mozzarella
Insalata mista (I)

VegiHit

Spaghetti
Ratatouille di verdure con mozzarella
Insalata mista (I)

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Torta di mele, torta di ribes

Caffè completo a scelta



Domenica, 26 giugno 2022

Le consigliamo di scegliere i pasti secondo il suo gusto e le sue preferenze. I singoli componenti dei menu di **GastroTipp**, **VegiHit** e **PastaHit** possono essere tutti scambiati l'uno con l'altro ad ogni pasto (mezzogiorno o sera).

Pranzo

GastroTipp

Arrostito di vitello
Sugo di arrosto con coriandolo
Cous cous
Verdura mista con erbe fresche
Paste sablée

VegiHit

Melanzana in crosta di erbe
Salsa a base di panna al basilico
Pasta
Paste sablée

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa


Zuppa del giorno

Crema di porri

Torta di mele, torta di ribes

Cena

GastroTipp

Insalata con carne secca dei Grigioni (F) 
Panino Vivafit

VegiHit

Insalata con forgiugno fresco in fiocchi (F)
Panino Vivafit

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Torta di mele, torta di ribes

Caffè completo a scelta

Ristoranti

Visiti i nostri ristoranti pubblici.



PANORAMA

Restaurant im
Bettenhochhaus

lunedì - venerdì
08.30-16.30



GIARDINO

Restaurant im
Anna Seiler-Haus

lunedì - venerdì
08.30-17.30

sabato e domenica
11.00-16.00



CENTRO

Café + Shop beim
Haupteingang

lunedì - venerdì
07.00-20.00

sabato e domenica
09.30-17.30



FIORI

Cafeteria / Snackeria im
Theodor-Kocher-Haus

lunedì - venerdì
07.15-18.00

sabato e domenica
11.00-16.00



STELLA

Restaurant im
Wirtschaftsgebäude

lunedì - venerdì
08.30-14.00

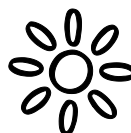
sabato e domenica
08.30-14.00



LUNA

Restaurant im
Operationstrakt

lunedì - domenica
14.00-21.00



SOLE

Restaurant in der
Kinderklinik

lunedì - venerdì
08.30-16.00



Cafeteria Tiefenau

lunedì - venerdì
07.30-17.00

sabato e domenica
10.00-17.00

Restaurant Tiefs

lunedì - venerdì
11.30-13.00




Informazioni

Orari per le ordinazioni dei pasti dei pazienti

Colazione entro le ore 05.45

Pranzo entro le ore 09.45

Cena entro le ore 14.45

 Non consigliato alle donne incinte (senza caciotta, senza carne cruda e pesce crudo / raccomandazione ente federale di salute).

Dichiarazione relativa ai prodotti

La nostra carne e i relativi prodotti provengono dai seguenti paesi e pesce:

Carne

Carne di vitello, maiale, manzo, coniglio e pollo: Svizzera;
carne di agnello: Svizzera;
carne di tacchino: Svizzera

Pesce

Lucioperca	Estonia, Russia
Trota	Italia
Gamberetti	Vietnam
Merluzzo	Nord-Est Atlantico
Salmone	Norvegia
Branzino	Turchia

Informazioni

Per domande e informazioni il team della hotelleria Inselspital è a vostra disposizione.

Telefono interno: 2 02 02

La nostra ricetta per lei

Patate e cavoli di Bruxelles in salsa di zafferano (4 persone)

Ingredienti

800g patate a pasta dura

500g cavolo di Bruxelles

1 cipolla

150g speck a dadini

2dl brodo vegetale

2dl panna

1 bustina di zafferano

$\frac{3}{4}$ cucchiaino di sale

poco pepe

Preparazione

Tagliare le patate a spicchi
Dividere il cavolo di Bruxelles a metà, ev. in quattro parti Sminuzzare finemente la cipolla.

Far rosolare lentamente lo speck a dadini senza grasso fino a renderlo croccante, aggiungere patate e cipolla, cuocere per ca. 5 minuti, far saltare brevemente il cavolo di Bruxelles.

Versare il brodo e la panna, aggiungere lo zafferano, cuocere a fuoco lento coperto per ca. 15 minuti, insaporire.