Direktion Immobilien und Betrieb
Bereich Hotellerie

Unser Frühstücksangebot

Getränke

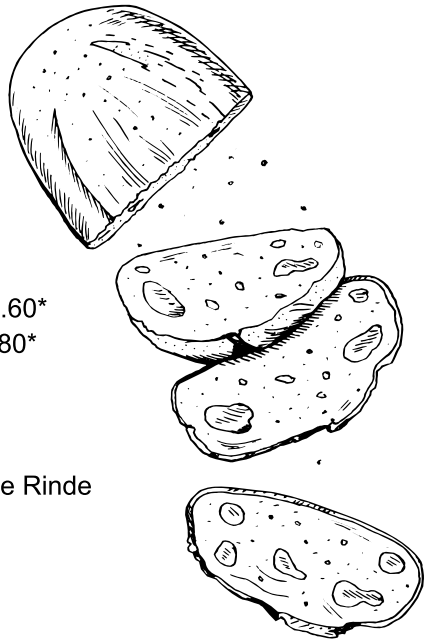
Kaffee, Kaffee koffeinfrei
Tee nach Wahl
Milch: warm und kalt
Ovomaltine: warm und kalt
Caotina
Comella
Orangensaft
Multivitaminsaft
Apfelsaft

Brotaufstriche

Butter
Margarine
Konfitüre: Aprikose, Erdbeere, Himbeere
Gelee: Apfel, Quitten, Johannisbeere
Honig
Nutella

Fruchtiges

Birchermüesli Beeren CHF 5.10*
Frischer Fruchtsalat

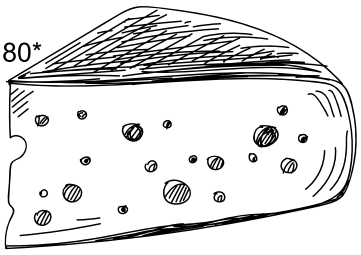


Brot

Gipfeli CHF 1.60*
Zöpfli CHF 1.80*
Weggli
Kernen Brötli
Ruchbrot
Ruchbrot ohne Rinde
Darvida
Zwieback

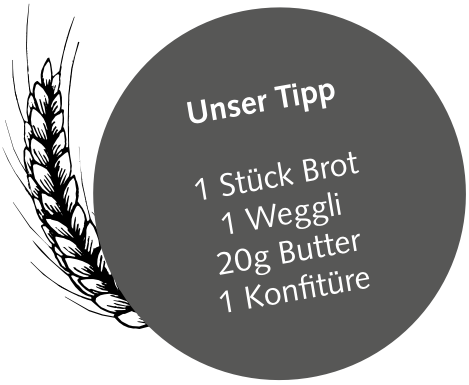
Käse | Fleisch

Greyerzer
Emmentaler
Babybel
Camembert original
Streichkäse
Kalte Fleisch Variation CHF 9.80*



Brei

Vanille
Hafer
Griess
Mais
Zimtzucker



*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Fruchtjoghurt
Ananas
Erdbeere
Himbeere

Joghurt stichfest
Mocca
Schokolade
Nature

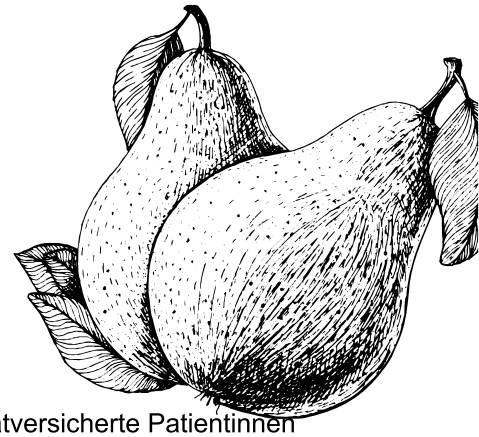
Quark
Aprikose
Erdbeere

Snacks
Darvida
Kambly Goldfish
Nussmischung ungesalzen

Wegglisandwiches CHF 3.60*
Schinken
Käse

Weitere Köstlichkeiten
Caffè Latte Cappuccino
Milk Shake Erdbeer
Frappee energiereich
Protein Milch Vanille
Protein Milch Caramel Macchiato
Milchreis Vanille
Birchermüesli Beeren CHF 5.10*

Fruchtsaft
Orangensaft
Multivitaminsaft
Apfelsaft

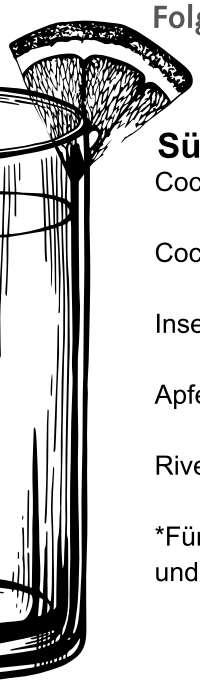


Früchte
Apfel
Banane
Tagesobst

*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.

Unser Getränkeangebot

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



Süssgetränke
Coca-Cola 5dl / CHF 2.90*

Coca-Cola zero 5dl / CHF 2.90*

Insel-Eistee 5dl / CHF 2.90*

Apfelschorle 5dl / CHF 2.90*

Rivella Blau und Rot 5dl / CHF 2.90*

*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.

Alkoholische Getränke
Diese dürfen sie bestellen, sofern Ihnen deren Genuss ärztlich erlaubt ist.

Roséwein 37.2cl / CHF 16.50
Oeil de Perdrix AOC, Conne, 12% Vol

Weisswein 35cl / CHF 16.50
St. Saphorin AOC, Conne, 12% Vol

Rotwein 35cl / CHF 16.50
St. Saphorin AOC, Conne, 13% Vol
Dôle AOC, Niklaus Wittwer, 13% Vol

Burgdorfer helles, 4,9% Vol / 33cl / CHF 4.20

Appenzeller ohne Alkohol, 0,0% Vol /33cl CHF 4.20

Montag, 15. April 2024

Mittag

Suppe

Kräutersuppe

Klassisch

Rindfleischvogel
Schmorsauce
Polenta
Kefen

Vegetarisch

Käse-Lauchtätschli
Rahmsauce
Ebly
Maissalat

Dessert

Hefeschnecke

Dessert Spezial CHF 4.20*

Bienenstich

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Käseteller
Geschwellte Kartoffeln
Eichblattsalat

Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Vegane Shakshuka
Pita Brot

Original CHF 16.50*

Roastbeef Teller mit Tartarsauce
Hausbrot

*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.

Dienstag, 16. April 2024

Mittag

Suppe

Gerstensuppe

Klassisch

Kalbsgeschnetzeltes an
Rosmarinsauce
Müscheli tricolore
Blumenkohl

Vegetarisch

Tofu im Sesam-Honigmantel
Chili-Dipp
Jasminreis
Gurkensalat

Dessert

Götterspeise mit Kirschen

Dessert Spezial CHF 4.20*

Bienenstich

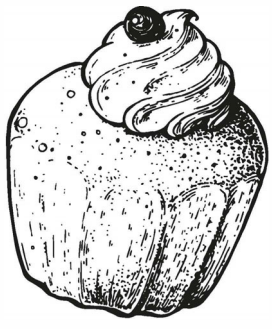
Abend

Klassisch

Rindshackbällchen
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat

Vegetarisch

Getreide-Tätschli
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat



Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Bauernbratwurst
Zwiebelsauce
Schwingerhörnli mit Brösmeli
Gemischter Salat

Original CHF 16.50*

Burrito mit Bohnen
Koriander-Limetten Dipp

*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.

Mittwoch, 17. April 2024

Mittag

Suppe

Zucchetticremesuppe

Klassisch

Fleischkäse
Cognacsauce
Schupfnudeln
Gemischter Salat

Vegetarisch

Vegi-Geschnetzeltes
Röstitaler
Romanesco

Dessert

Ananassalat

Dessert Spezial CHF 4.20*

Bienenstich

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Makkaronen
Boursinsauce
Ofengemüse

Mittag & Abend

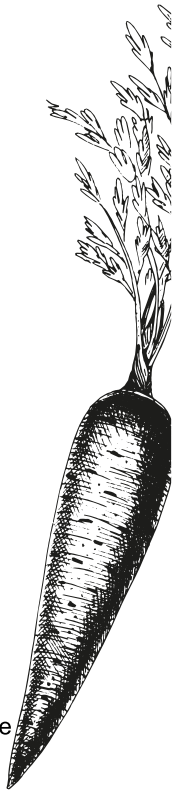
Spezial CHF 19.50*

Linsen-Dal mit Wurzelgemüse
Zitronenjoghurt
Basmatireis
Blattsalat

Original CHF 16.50*

Siedfleischsalat garniert mit Karotten, Peperoni, Zucchetti, Radieschen und Zwiebeln
Hausbrot

*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.



Donnerstag, 18. April 2024

Mittag

Suppe

Blumenkohlsuppe

Klassisch

Gebratenes Forellenfilet
Weissweinsauce
Dampfkartoffeln
Blattspinat

Vegetarisch

Hausgemachte Vegi-Lasagne
Kopfsalat

Dessert

Süssmostcreme

Dessert Spezial CHF 4.20*

Bienenstich

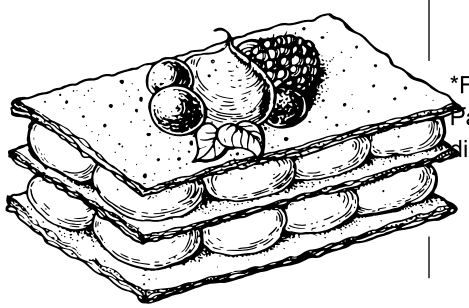
Abend

Klassisch

Pouletcurrysalat
Vivafit Brötli

Vegetarisch

Eblysalat mit Parmesanwürfel
Vivafit Brötli



Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelsauce
Bratkartoffeln
Zweierlei Karotten

Original CHF 16.50*

Gemüsecarpaccio mit Kresse
Alpenkräuter Tofu
Hausbrot

*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.

Freitag, 19. April 2024

Mittag

Suppe

Linsensuppe

Klassisch

Gemüseballs
Tomatensauce
Reis
Brokkoli

Vegetarisch

Bulgur-Pilz Burger
Gemüsesauce
Polentaschnitte
Karotten

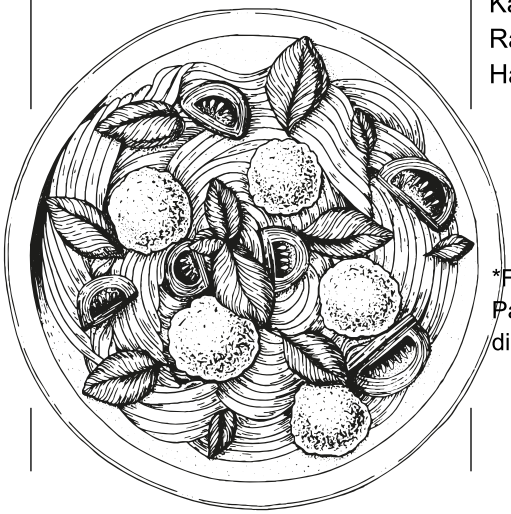
Dessert
Zitronen Gugelhopf

Dessert Spezial CHF 4.20*
Bienenstich

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Tortelloni Gruyère
Paprikasauce
Zucchettisalat



Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Vegane Shakshuka
Pita Brot

Original CHF 16.50*

Siedfleischsalat garniert mit Karotten, Peperoni, Zucchetti, Radieschen und Zwiebeln
Hausbrot

*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.

Samstag, 20. April 2024

Mittag

Suppe

Gemüsebouillon mit Flädli

Klassisch

Kalbsschulterbraten
Rahmsauce
Duchesseskartoffeln
Karotten und Erbsen

Vegetarisch

Falafel
Joghurtminze Dipp
Couscous
Blattspinat

Dessert
Schokoladenmousse

Dessert Spezial CHF 4.20*
Bienenstich

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Gemüselinsen-Casimir
Reis
Eichblattsalat

Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Bauernbratwurst
Zwiebelsauce
Schwingerhörnli mit Brösmeli
Gemischter Salat

Original CHF 16.50*

Gemüsecarpaccio mit Kresse
Alpenkräuter Tofu
Hausbrot

*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.

Sonntag, 21. April 2024

Mittag

Suppe

Gemüsecremesuppe

Klassisch

Pouletschenkelsteak
Champignonrahmsauce
Farfalle Teigwaren
Zucchetti

Vegetarisch

Bohneneintopf
Gemischter Salat

Dessert
Fruchtsalat

Dessert Spezial CHF 4.20*
Bienenstich

Abend

Klassisch

Burehamme garniert mit
Kartoffelsalat und Senf
Blattsalat

Vegetarisch

Gemüsecarpaccio mit Parmesan
Hausbrot

Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Linsen-Dal mit Wurzelgemüse
Zitronenjoghurt
Basmatireis
Blattsalat

Original CHF 16.50*

Roastbeef Teller mit Tartarsauce
Hausbrot

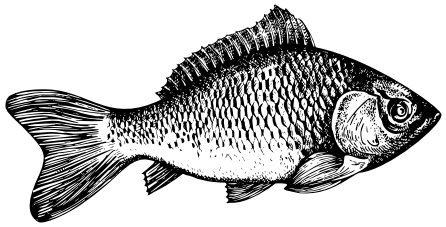
*Für privat- und halbprivatversicherte Patientinnen und Patienten sind diese Angebote inklusive.

Informationen

Essenszeiten

Frühstück: 07:30 - 08:30 Uhr
Mittagessen: 11:30 - 12:30 Uhr
Abendessen: 17:30 - 18:30 Uhr
Die Zeiten können je nach Station variieren.

vegetarisch
vegan
enthält Schweinefleisch
nicht für Schwangere geeignet



Produktedeklaration

Unsere Backwaren sowie Fleisch und Fisch stammen aus folgenden Produktionsländern:

Fleisch & Fisch
Kalb-, Schwein-, Rind-, Kaninchen-, Poulet-, Lamm- und Trutenfleisch: aus der Schweiz
Zander: Estland (Wildfang)
Forelle: Italien (Zucht)
Dorsch: Nordostatlantik (Wildfang)
Thunfisch: Thailand

Backwaren
Unsere Backwaren stammen aus der Schweiz mit Ausnahme:
Mini Mehrkornbrötchen: Deutschland
Pita Brot & Pizza Boden glutenfrei: Italien
Toastbrot: Deutschland
Wrap Tortilla: Spanien

Mit Liebe gekocht

Unsere Produkte sind
hausgemacht.

54
Mitarbeitende kochen über
860 000
Mahlzeiten pro Jahr für unsere Patientinnen und Patienten.

76
Stationen werden beliefert.

Aus dem Suppentopf

Wir richten mit der grossen Kelle an – pro Tag werden rund
100 Liter Suppe
frisch zubereitet.

Service mit Herz

Gerne beraten wir Sie zu unserem abwechslungsreichen Angebot.

Haben Sie einen grösseren oder kleineren Appetit? Die Portionsgrösse passen wir Ihrem Wunsch an.

Aus der Hausbäckerei

50
runde Früchtekuchen werden pro Tag gebacken.

Bis zu **940**
Desserts werden angerichtet.

Lebensmitteleinkauf

218 439
Weggli werden pro Jahr bestellt. Würden diese nebeneinander gelegt, ergäbe dies die Strecke von Bern nach Thun.

30
Milchkühe sind nur für uns im Einsatz.

16 813
Äpfel werden pro Jahr gegessen. Dies entspricht der Ernte von 84 Apfelbäumen.

Volle Konzentration

20 Mitarbeitende richten pro Mahlzeit gemeinsam während **rund 1½ Stunden** die Plateaus an.

Dabei werden pro Service rund **800 Plateaus** bestückt.

Abwaschküche

Pro Tag werden **80 000** Geschirr- und Besteckteile abgewaschen.

Täglich werden **258** Speisewagen befördert.

2 300 Bestecksets werden pro Tag verpackt.

Nachhaltige Hotellerie

Welchen Beitrag kann die Insel Gruppe zum Klimaschutz leisten? Im Rahmen des Nachhaltigkeitsengagements wurden über die letzten Jahre verschiedenste Projekte in den Bereichen Energie und Klima, Bauen, Mobilität und Ernährung umgesetzt. Auch uns vom Bereich Hotellerie ist das Thema sehr wichtig. Lesen Sie mehr dazu:

Vielfältige Restaurants

Wir verpflegen unsere Gäste und Mitarbeitende an 365 Tagen im Jahr an 10 verschiedenen Standorten mit einem abwechslungsreichen Angebot.

Wir freuen uns auf Sie:

Feedback an die Hotellerie

Teilen Sie uns Ihre Eindrücke und Erfahrungen via Kontaktformular mit:

Unsere **Speisekarte** finden Sie hier:

0069814_d_07/22_kfg/sf