



Colazione

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

Colazione

Pane, 1 pz.
1 Panino al latte
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 
- Formaggio spalmabile
- Formaggio 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

- Mocca
- 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
- Formaggio

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, 13 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

Involtini di manzo
Salsa di brasato
Polenta
Cavolfiore
Purè di pere

VegiHit

Polpettine di formaggio e porri
Salsa di panna
Pappardelle
Insalata di mais
Purè di pere

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Zuppa al cocco

Torta di mela, torta di lampone

Cena

GastroTipp

Spezzatino di pollo
Salsa di mango
Riso
Verdura asiatica
Insalata Batavia (I)

VegiHit

Uovo fritto
Riso
Verdura asiatica
Insalata Batavia (I)

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Torta di mela, torta di lampone
Caffè completo a scelta



Martedì, 14 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 vitello
Salsa al rosmarino
Conchiglie tricolore
Asparago
Crema al quark alla fragola

VegiHit

Tofu in crosta di miele e sesamo
Salsa Sweet & Sour
Riso Jasmine
Insalata di cetrioli
Crema al quark alla fragola

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Minestra d'orzo

Torta di mela, torta di lampone

Cena

GastroTipp

Trota
Salsa al limone e yogurt
Letto di verdure
Michetta

VegiHit

Piccata Quorn
Salsa di cetrioli
Letto di verdure
Michetta

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Torta di mela, torta di lampone
Caffè completo a scelta



Mercoledì, 15 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

Fleischkäse alla giardiniera
Salsa a base di panna con cognac
Spätzli
Insalata mista (B)
Insalata di frutta

VegiHit

Arrosto di ceci
Salsa di barbabietole
Purè di patate
Finocchi
Insalata di frutta

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Zuppa alle erbe

Torta di mela, torta di lampone

Cena

GastroTipp

Insalata di Ebly con striscioline di pollo e zafferano
Panino multicereali
Insalata in foglie (F)

VegiHit

Insalata di Ebly con parmigiano a dadini
Panino multicereali
Insalata in foglie (F)

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Torta di mela, torta di lampone
Caffè completo a scelta



Giovedì, 16 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 maiale
Salsa alle mele
Purè di patate
Broccoli con mandorle
Crema di yogurt al lampone

VegiHit

Spiedino di verdure e champignon
Salsa di quark
Patate novelle arrosto
Lattuga (l)
Crema di yogurt al lampone

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Crema di cavolfiori

Torta di mela, torta di lampone

Cena

GastroTipp

Legumi in salsa al curry
Anello di riso
Insalata in foglie (l)

VegiHit

Legumi in salsa al curry
Anello di riso
Insalata in foglie (l)

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Torta di mela, torta di lampone
Caffè completo a scelta



Venerdì, 17 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 lucioperca
Salsa pesce a base di panna
Letto di verdure e patate
Insalata di cetrioli
Lumaca di lievito

VegiHit

Hamburger di funghi e bulgur
Salsa alle verdure
Fetta di polenta
Carote
Lumaca di lievito

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Brodo vegetale con schiacciatine a striscioline

Torta di mela, torta di lampone

Cena

GastroTipp

Wrap farciti con verdure
Salsa ai porri
Insalata mista con mozzarella (l)

VegiHit

Wrap farciti con verdure
Salsa ai porri
Insalata mista con mozzarella (l)

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Torta di mela, torta di lampone
Caffè completo a scelta



Sabato, 18 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

Arrosto di spalla di vitello
Salsa alla senape in grani
Riso pilaf
Zucchini
Insalata di ananas

VegiHit

Ragù di seitan alla bolognese con verdure
Spaghetti
Insalata mista (F)
Insalata di ananas

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Zuppa del giorno

Zuppa di fagioli rossi

Torta di mela, torta di lampone

Cena

GastroTipp

Polpette di manzo
Salsa di pomodoro
Patate arrosto
Insalata verde (F)

VegiHit

Hamburger di cereali alla griglia
Salsa di pomodoro
Patate arrosto
Insalata verde (F)

PastaHit

Cornetti
Salsa bolognese

Piatto freddo

Insalata estate con salsa di basilico
Pane fatto in casa

Torta di mela, torta di lampone
Caffè completo a scelta



Domenica, 19 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

Petto di pollastro nutrito con mais
Salsa Sweet & Sour
Miglio
Spinaci
Panna cotta con coulis ai frutti di bosco

VegiHit

Tegamata di fagioli
Pane casereccio
Panna cotta con coulis ai frutti di bosco

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa


Zuppa del giorno

Crema di verdura


Torta di mela, torta di lampone

Cena

GastroTipp

Piatto di prosciutto crudo affumicato 
Insalata di sedano
Treccina

VegiHit

Insalata di verdure mediterranea con feta 
Treccina

PastaHit

Pastaspitzen di formaggio d'Appenzell
Salsa di erba

Piatto freddo

Vitello tonnato
Pane fatto in casa

Torta di mela, torta di lampone
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
07.45-17.00

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 Tiefi

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 Inselfpital è a vostra disposizione.

Telefono interno: 2 02 02

La nostra ricetta per lei

Padellata di verdure (3-4 persone)

Ingredienti

800g zucca
500g champignon
400g bietole
1 cucchiaio di burro
1dl brodo vegetale
sale pepe quanto basta
1 cipolla

Preparazione

Tagliare la zucca a dadini di ca. 2 cm e gli champignon in quarti. Sminuzzare finemente la cipolla.

Togliere le foglie dalla bietola, tagliare entrambe in strisce larghe ca. 2 cm. Far rosolare zucca, funghi, cipolle e strisce di bietola nel burro caldo per ca. 5 min.

Aggiungere il brodo, cuocere a fuoco lento coperto per ca. 10 min. Aggiungere le foglie di bietola, cuocere a fuoco basso per ca. 2 min., insaporire.

Ideale con gli spätzli.