

Die Küche der Klinik Linde genießt weitherum einen hervorragenden Ruf. Sie verfolgt die Philosophie einer gesunden, neuzeitlichen, abwechslungsreichen Ernährung und legt grössten Wert auf ein harmonisches Geschmackserlebnis und eine attraktive Präsentation.

La cuisine de la Clinique des Tilleuls est réputée loin à la ronde. Elle repose sur les principes d'une alimentation saine, adaptée aux exigences de notre époque et met l'accent sur l'harmonie des saveurs et l'attrait de la présentation.

Spezielle Kostformen / individuelle Ernährungstherapie

Wenn Ihnen der Arzt Diätkost verordnet hat, können Sie frei nach Ihrem Geschmack aus dem normalen Menüangebot auswählen. Die Küche nimmt die diätspezifischen Anpassungen vor. Wenn die Menüauswahl für Sie krankheitsbedingt stark eingeschränkt ist (z.B. bei Appetitlosigkeit, Schluckbeschwerden, nach Operationen im Magen-Darm-Trakt), kann die Ernährungsberaterin mit Ihnen auf ärztliche Verordnung das Menü individuell zusammenstellen.

Menü oder à la carte?

Auf der Wochen-Menükarte sehen Sie, aus welchen Menüs Sie mittags und abends wählen können. Sollten Sie hier einmal nichts nach Ihrem Geschmack finden, können Sie ein à la carte-Gericht bestellen. Eventuelle Aufpreise entnehmen Sie der Karte. Bitte übergeben Sie den Bestellschein mit den gewünschten Mahlzeiten – Menü oder à la carte – jeweils bis 3 Stunden vor Essensbeginn dem Room Service. Selbstverständlich halten wir auch eine Auswahl an Weinen für Sie bereit.

Essen mit Gästen

Möchten Sie gemeinsam mit Ihren Angehörigen essen? Dann bestellen Sie bitte auch die Mahlzeiten für Ihre Besucherinnen und Besucher beim Room Service. Und lassen Sie sich gleichzeitig einen Tisch im Restaurant des Tilleuls reservieren. Für bis zu zwei Personen wird Ihnen das Essen auf Wunsch auch auf Ihr Zimmer serviert.

Getränke & Zwischenverpflegung

Getränke und kleine Zwischenverpflegungen können Sie jederzeit beim Room Service bestellen. Im Weiteren steht Ihnen täglich das Restaurant des Tilleuls mit Kiosk zur Verfügung. Ausserdem finden Sie in der Passage im Erdgeschoss (zwischen Réception und Glaslift) einen Getränke- und einen Snackautomaten. Bitte beachten Sie, dass sich viele Medikamente mit Alkohol nicht vertragen. Sprechen Sie sich diesbezüglich unbedingt mit Ihrer Ärztin bzw. Ihrem Arzt oder dem Pflegepersonal ab.

Régimes spéciaux / thérapie nutritionnelle individuelle

Même si votre médecin vous a prescrit un régime, vous pouvez faire librement votre choix en fonction de vos goûts parmi les menus que nous proposons. L'équipe de cuisine procédera aux adaptations nécessaires.

Si, pour des raisons de santé, les possibilités de choix de menus s'avèrent trop restreintes (par exemple, en cas de manque d'appétit, de difficulté à déglutir, après une opération de l'appareil gastro-intestinal), la diététicienne pourra, en tenant compte des prescriptions médicales, établir d'entente avec vous la composition de vos menus individualisés.

Menu ou repas à la carte?

En consultant notre programme hebdomadaire de menus, vous pourrez établir vos choix de menus pour les repas de midi et du soir. Et si, d'aventure, vous n'y trouvez rien à votre goût, il vous sera toujours loisible de commander un repas à la carte; les éventuels suppléments de prix sont indiqués sur la carte y relative. Veuillez indiquer les mets choisis (menu ou plat à la carte) sur la formule de commande et remettre celle-ci au personnel du Room Service au moins 3 heures avant chaque repas. Bien entendu, nous tenons également à votre disposition une sélection de vins.

Manger en compagnie

Désirez-vous partager votre repas avec vos proches? Dans ce cas, vous pouvez également commander les repas de vos visiteurs auprès du Room Service et réserver une table au Restaurant des Tilleuls. Si vous n'êtes pas plus de deux, le repas pourra également vous être servi dans la chambre.

Boissons et collations

Boissons et en-cas peuvent être commandés en tout temps auprès du Room Service. Le Restaurant des Tilleuls, agrémenté d'un kiosque, est également ouvert tous les jours. Par ailleurs, le passage du rez-de-chaussée, entre la réception et l'ascenseur vitré, est aussi pourvu d'un automate à boissons et collations. Nous nous permettons d'attirer votre attention sur le fait que de nombreux médicaments sont incompatibles avec l'alcool. Ne manquez pas de consulter votre médecin ou le personnel soignant à ce sujet.

Öffnungszeiten Restaurant des Tilleuls
Montag bis Freitag 08.00–20.00 Uhr
Samstag und Sonntag 08.00–19.00 Uhr

Heures d'ouverture du Restaurant des Tilleuls
Lundi–vendredi 08h00–20h00
Samedi et dimanche 08h00–19h00

Speise- und Getränkekarte
Carte des mets et des boissons

*Bon
appétit*

Suppen Potages			
101 Gemüsebouillon mit Kräuterflädli Bouillon de légumes Célestine aux herbes	—	—	6.50
102 Gemüsesuppe Potage aux légumes	—	—	8.50
103 Tomatensuppe / Soupe de tomates	—	—	8.50
104 Rüebli-Ingwersuppe mit Orange Potage aux carottes et gingembre à l’orange	—	—	8.50

Salate Salades

111 Kleiner grüner Salat mit Kernen Petite salade verte avec graines	—	—	5.00
112 Mozzarella und Tomatensalat Salade de tomates et mozzarella	—	6.00	10.00
113 Salatteller klein Petite assiette de salades	—	6.00	10.00
114 Salatteller gross Grande assiette de salades	—	10.00	18.00

Vorspeisen Entrées

121 Bündnerfleischrollen mit Oliventapenade Rouleaux de viande des Grisons avec tapenade d’olives	—	9.00	16.00
122 Landrauschschinken mit Melone Jambon de campagne fumé avec melon	—	9.00	16.00
123 Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichquark Saumon fumé de Norvège avec crème de séré au raifort	—	10.00	18.00

Fisch Poissons

131 Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichquark* Saumon fumé de Norvège avec séré au raifort*	—	13.00	21.00
132 Lachsfilet gedämpft mit Kresseschaumsauce und Reis* Filet de saumon à l’étuvée, sauce mousseline au cresson, riz*	—	16.00	28.00
133 Gebratenes Pangasiusfilet mit Kapern, Gemüse-Kartoffelbeet* Filet de pangasius avec câpres, légumes et pommes de terre*	—	16.00	28.00
134 Zanderfilets mit Thymian pochiert und Reis* Filet de sandre poché au thym, riz*	—	16.00	28.00

<div>* Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Blattsalat und Dessert. Ces mets sont accompagnés d’une salade de saison et d’un dessert.</div>			
--	--	--	--

****** Birchermüesli und Café complet als Ersatz für ein Menü sind auch für Allgemein versicherte Patientinnen und Patienten gratis.
Le remplacement d’un menu par un birchermüesli ou un café complet est également gratuit pour les patients de la division commune.

Fleisch Viandes

141 Pouletbruststreifen mit Ananaschutney im Reiring* Émincé de poulet au chutney d’ananas avec riz*	—	14.00	24.00
142 Kalbspiccata Napolitaine (CH), Spaghetti mit Tomatensauce* Piccata de veau Napolitaine (CH), spaghetti à la sauce tomate*	—	15.00	26.00
143 Kalbsgeschnetzeltes in Cognacsauce mit Ricottatortelloni* Émincé de veau à la sauce au cognac avec tortelloni à la ricotta*	—	15.00	26.00
144 Kalbsmedaillons auf Rösti mit Cherrytomaten* Médailles de veau sur rösti avec tomates cherry*	—	18.00	32.00
145 Rindsfilet, Gemüse-Kartoffelbeet mit Gorgonzolasauce Filet de boeuf, légumes, pommes de terre avec sauce au Gorgonzola*	—	18.00	32.00

Klassiker Classique

150 Kräuteromelette mit Gemüse garniert Omelette aux fines herbes garnie de légumes	—	—	16.00
151 Spaghetti Napoli* / Spaghetti Napoli*	—	—	16.00
152 Käseteller mit Birne und Gschwelkti * Assiette de fromages avec poire et pommes de terre en robe des champs*	—	—	18.00
153 Bündnerfleisch garniert Viande des Grisons garnie	—	—	18.00
154 Gemüsespätzlipfanne* Poêlée de spätzli aux légumes*	—	—	18.00
155 Ricottatortelloni mit Trüffelöhrahmsauce* Tortelloni à la ricotta avec sauce à la crème et aux truffes*	—	—	18.00
156 Griessbrei mit Zimtucker und Früchtekompott Semoule avec sucre à la cannelle et compote de fruits	—	—	10.00
157 Birchermüesli complet**	—	—	10.00
158 Café complet**	—	—	10.00

Sandwich

Diverse Sandwich / Sandwich divers	—	ab/dès	5.00
------------------------------------	---	--------	------

Desserts

161 Panna Cotta mit Früchtecoulis Panna Cotta avec coulis de fruits	—	—	6.00
162 Frischer Fruchtsalat / Salade de fruits frais	—	2.00	6.00
163 Flan Caramel	—	—	5.50
164 Früchtekuchen / Tarte aux fruits	—	2.00	4.50
165 Cakes	—	—	1.80
166 Portion Rahm / Crème fouettée	—	—	1.00

Fleischdeklaration Schweiz: Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Pouletbruststreifen			
Déclaration de viande Suisse: Bœuf, veau et porc, émincé de volaille			

Warme Getränke Boissons chaudes

– Café crème	—	3.80*	3.80
– Kaffee koffeinfrei / Café décaféiné	—	3.80*	3.80
– Schale / Café au lait	—	3.80*	3.80
– Cappuccino	—	4.10*	4.10
– Espresso	—	3.80*	3.80
– Doppelter Espresso / Espresso double	—	4.60*	4.60
– Latte Macchiato	—	4.80*	4.80
– Schokolade kalt, warm Chocolat froid, chaud	—	3.80*	3.80
– Ovomaltine kalt, warm Ovomaltine froide, chaude	—	3.80*	3.80
– Milch kalt, warm / Lait froid, chaud	—	2.50*	2.50
– Diverse Tee / Thés divers	—	3.60*	3.60

***** Für Halbprivat-Patientinnen und -Patienten Kaffee nach dem Essen inkl.
Le café après les repas est inclus pour les patients semi-privés.

Mineralwasser Eaux minérales

– Henniez blau, grün / bleue, verte / 5 dl	—	—	2.50
– Henniez blau, grün / bleue, verte / 1 l	—	—	4.00

– Fanta, Sprite / 3.3 dl	—	4.20	4.20
– Apfelsaft / Jus de pomme / 3 dl	—	4.20	4.20
– Schweppes Tonic, Bitter Lemon / 2 dl	—	4.20	4.20

PET 5 dl:			
– Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light	—	4.90	4.90
– Eistee / Thé froid	—	4.90	4.90
– Rivella rot, blau / rouge, bleu	—	4.90	4.90
– Apfelschorle / Jus de Pomme dilué	—	4.90	4.90

PET 1 l:			
– Coca Cola, Coca Cola light	—	6.00	8.50
– Rivella rot, blau / rouge, bleu	—	6.00	8.50

PET 1.5 l:			
– Eistee / Thé froid	—	7.50	10.00

Fruchtsäfte Jus de fruits

Granini / 2 dl:			
– Ananas, Birne, Orange, Grapefruit, Pfirsich Aprikose, Tomate Ananas, poire, orange, grapefruit, pêche Abricot, tomate	—	4.20	4.20
– Sirup für Kinder / Sirop pour enfants		gratis/gratuit	

Bier Bière

– Egger Maximus / 33 cl	—	4.20	4.20
– Clausthaler, alkoholfrei / sans alcool / 33 cl	—	4.20	4.20

<div>• Patienten privat / Patients privés</div>			
<div>• Patienten halbprivat / Patients semi-privés</div>			
<div>• Besucher und Patienten allgemein / Visiteurs et patients division commune</div>			

Offenwein Vins ouverts

Weisswein / Vin blanc	1 dl	2,5 dl	5 dl
– Chasselas Jolimont AOC, A.&M. Stämpfli		8.50*	
– Epresses AOC, Bujard Vins SA, Rolle	3.90		19.00
– Chardonnay California	3.70		18.00

Rosé			
– Fürst-Bischof, Œil-de-Perdrix, Concise AOC	3.80		18.00

Rotwein / Vin rouge			
– Pinot Noir Jolimont AOC, A.&M. Stämpfli	3.80	9.50*	
– Brouilly AOC	3.80		18.00
– Cabernet Sauvignon, California	3.70		17.00

***** Für Privat-Patientinnen und -Patienten 2,5 dl Wein pro Mahlzeit inkl.
Pour les patients privés, 2,5 dl de vin par repas inclus

Champagner, Schaumweine Champagne, vins mousseux			
– Piper-Heidsieck, France	75 cl	69.00	
– Taittinger Bruit, France	37.5 cl	35.00	
– Mauler Tradition brut, Schweiz	20 cl	19.00	

Snacks

– Diverse Backwaren / Petits pains divers	ab/dès	1.30	
– Birchermüesli klein / petit		4.50	
– Joghurt, diverse Aromen / Yaourt, divers arômes		1.30	
– Diverse Sandwich / Divers sandwichs	ab/dès	5.00	
– Cake		1.80	

Besucher Visiteur

Frühstück / Petit déjeuner			
– 2 warme Getränke, 3 Brötli, 1 dl Jus, 2 Butter, 2 Konfi, Käse 2 boissons chaudes, 3 petits pains, 1dl de jus, 2 beurres, 2 confitures, fromages			13.00

Mittagmenüs / Menus de midi 11h00–13h30			
– Menü mit Dessert / Menu avec dessert		19.00	
– Leichtes Menü mit Dessert / Menu léger avec dessert		19.00	
– Vegimenü mit Dessert / Menu végétarien avec dessert		17.50	
– Tagessuppe / Potage du jour		5.00	
– Tagesdessert / Dessert du jour		3.00	

Abendmenüs / Menus du soir 18h00–19h00			
– Menü mit Dessert / Menu avec dessert		17.50	
– Vegimenü mit Dessert / Menu végétarien avec dessert		17.50	
– Wochenhit mit Dessert / Hit de la semaine avec dessert		17.50	

Kindermenüs / Menus pour enfants Alle Menüs sind in kleineren Portionen für Kinder erhältlich: Tous les menus sont disponibles en portions pour enfants:			
– mit Fleisch / avec viande		10.00	
– ohne Fleisch / sans viande		8.50	

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer
Tout les prix sont en francs suisses, TVA comprise

<div>Ma 2011</div>					
---------------------------------	--	--	--	--	--