

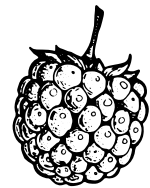
Getränke

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

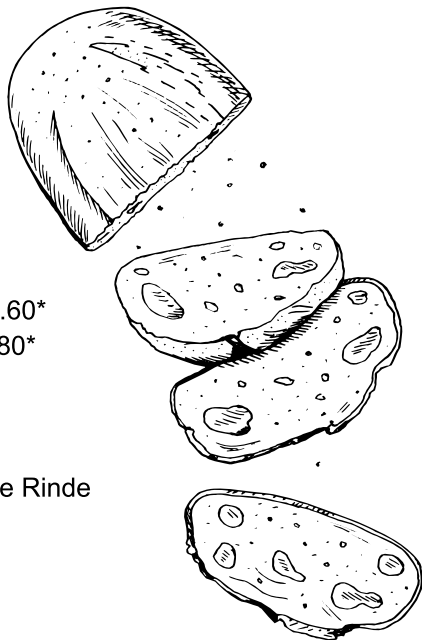


Fruchtiges

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*  



Breivariation mit Toppings

Griessbrei: bei allen Mahlzeiten
Tagesbrei: beim Frühstück und Abendessen
Toppings: Zimtucker, Beeren oder Crunchy

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

Unser Tipp

1 Stück Brot
1 Weggli
20g Butter
1 Konfitüre



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: Schokolade, Vanille, Mango
Protein Milch Vanille
Protein Milch Coffee
Milchreis Vanille
Birchermüesli Beeren CHF 5.10*

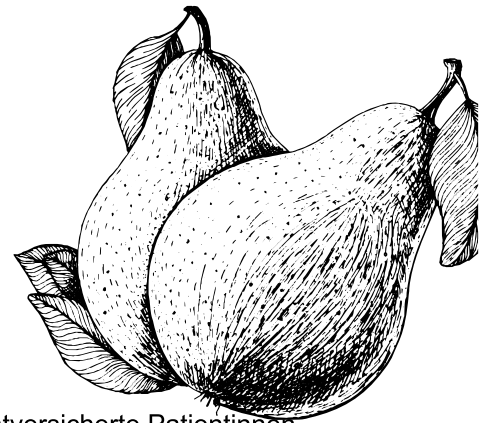
Fruchtsaft

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 3.20*

Coca-Cola zero 5dl / CHF 3.20*

Insel-Eistee 5dl / CHF 3.20*

Apfelschorle 5dl / CHF 3.20*

Rivella Blau und Rot 5dl / CHF 3.20*

*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 / 37.5cl / CHF 16.50

Oeil de Perdrix AOC / Conne / 12% Vol

Weisswein / 35cl / CHF 16.50

St. Saphorin AOC / Conne / 12% Vol

Rotwein / CHF 16.50

St. Saphorin AOC / Conne / 35cl / 13% Vol

Dôle AOC / Niklaus Wittwer / 37,5cl / 13% Vol

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

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



Montag, 07. Juli 2025

Mittag

Suppe

Champignoncremesuppe

Klassisch

Rindfleischvogel
Schmorsauce
Polenta
Kefen

Vegetarisch

Käse-Lauchtätschli
Rahmsauce
Ebly
Maissalat

Dessert

Hefeschnecke

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Käseteller
Geschwellte Kartoffeln
Eichblattsalat

Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Gemüsestroganoff mit Seitan
Kräuterkartoffelstock

Original CHF 16.50*

Cervelat-Greyerzersalat
Hausbrot

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



Dienstag, 08. Juli 2025

Mittag

Suppe

Gerstensuppe

Klassisch

Kalbsgeschnetzeltes an
Rosmarinsauce
Spiralen
Blumenkohl

Vegetarisch

Tofu im Sesam-Honigmantel
Chili-Dipp
Jasminreis
Gurkensalat

Dessert

Götterspeise mit Kirschen

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch

Rindshackbällchen
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat

Vegetarisch

Getreide-Tätschli
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat

Mittag & Abend

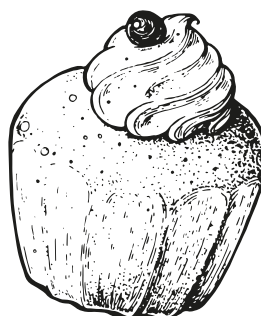
Spezial CHF 19.50*

Rindsgeschnetzeltes mit
Caponata
Rosmarinkartoffeln

Original CHF 16.50*

Ciabattabrot mit
Sommergrillgemüse und
Oliventapenade

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



Mittwoch, 09. Juli 2025

Mittag

Suppe

Zucchetticremesuppe

Klassisch



Fleischkäse

Cognacsauce

Schupfnudeln

Gemischter Salat

Vegetarisch

Vegi-Geschnetzeltes

Röstitaler

Romanesco

Dessert

Ananassalat

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Makkaronen

Boursinsauce

Ofengemüse

Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*



Raviolini mit Käsefüllung

Basilikumpesto

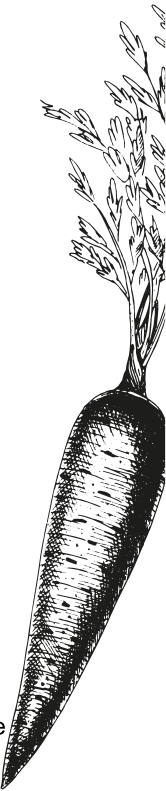
Original CHF 16.50*



Melonen-Bündnerfleischsteller

Hausbrot

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



Donnerstag, 10. Juli 2025

Mittag

Suppe

Blumenkohlsuppe

Klassisch

Gebratenes Forellenfilet

Weissweinsauce

Dampfkartoffeln

Blattspinat

Vegetarisch

Hausgemachte Vegi-Lasagne

Kopfsalat

Dessert

Süssmostcreme

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch

Pouletcurrysalat

Vivafit Brötli

Vegetarisch

Eblysalat mit Parmesanwürfel

Vivafit Brötli

Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Tranchierte Kalbshaxe mit

Tomaten

Safrantagliatelle

Bernergemüse

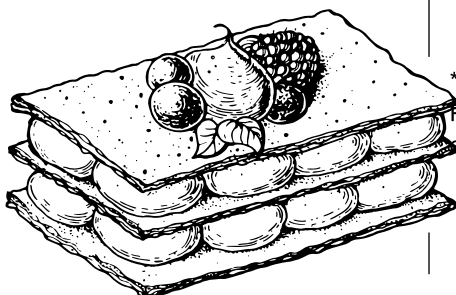
Original CHF 16.50*



Tomatensalat mit Mozzarella

Hausbrot

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



Freitag, 11. Juli 2025

Mittag

Suppe

Linsensuppe

Klassisch

Gemüseballs
Tomatensauce
Reis
Kohlraben mit Petersilie

Vegetarisch

Bulgur-Pilz Burger
Gemüsesauce
Polentaschnitte
Karotten

Dessert

Zitronen Gugelhopf

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Tortelloni Gruyère
Paprikasauce
Zucchettisalat



Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*



Gemüsestroganoff mit Seitan
Kräuterkartoffelstock

Original CHF 16.50*



Melonen-Bündnerfleischsteller
Hausbrot

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

Samstag, 12. Juli 2025

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*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Gemüselinsen-Casimir
Reis
Eichblattsalat

Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Rindsgeschnetzeltes mit
Caponata
Rosmarinkartoffeln

Original CHF 16.50*



Tomatensalat mit Mozzarella
Hausbrot

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



Sonntag, 13. Juli 2025

Mittag

Suppe

Gemüsecremesuppe

Klassisch

Pouletschenkelsteak
Champignonrahmsauce
Farfalle Teigwaren
Gebratenes Gemüse

Vegetarisch

Bohneneintopf
Gemischter Salat

Dessert

Fruchtsalat

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch



Burehamme garniert mit
Kartoffelsalat und Senf
Blattsalat

Vegetarisch

Gemüsecarpaccio mit Parmesan
Hausbrot



Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*



Raviolini mit Käsefüllung
Basilikumpesto

Original CHF 16.50*



Cervelat-Greyerzersalat
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



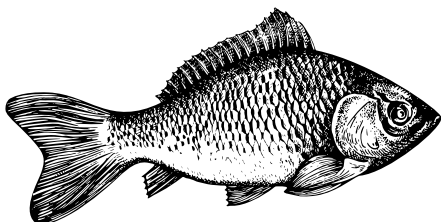
vegan



enthält Schweinefleisch



nicht für Schwangere geeignet



Produktedeklaration

Unsere Backwaren sowie Fleisch und Fisch
stammen aus folgenden Produktionsländern:

Fleisch & Fisch

Kalb-, Schwein-, Rind-, Kaninchen-, Poulet und
Trutenfleisch: aus der Schweiz
Zander: Estland (Wildfang)
Forelle: Italien (Zucht)
Dorsch: Nordostatlantik (Wildfang)
Thunfisch: Indischer Ozean (Wildfang)



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.

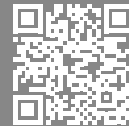


Aus dem Suppentopf

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.



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

16 813

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



Aus der Hausbäckerei

50

runde Früchtekuchen werden
pro Tag gebacken.

Bis zu **940**

Desserts werden angerichtet.



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 Besteck-
teile 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:

