Direktion Immobilien und Betrieb
Bereich Hotellerie

Unser Frühstücksangebot

Getränke

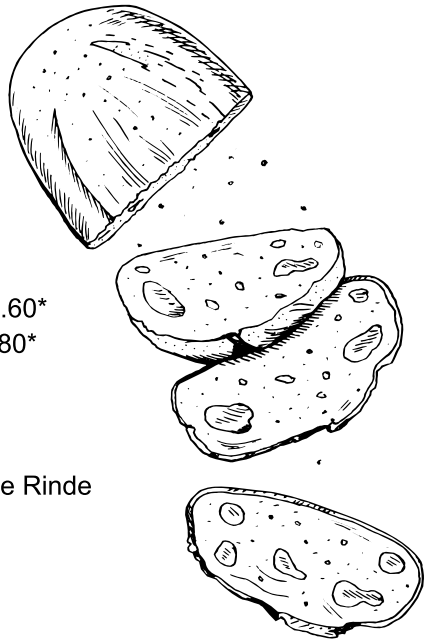
Kaffee, Kaffee koffeinfrei
Tee nach Wahl
Milch: warm und kalt
Ovomaltine: warm und kalt
Caotina
Comella
Orangensaft
Multivitaminsaft
Apfelsaft

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

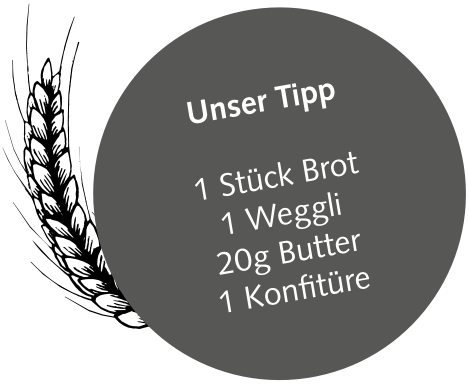
Käse | Fleisch

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

Breivariation mit Toppings

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

*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

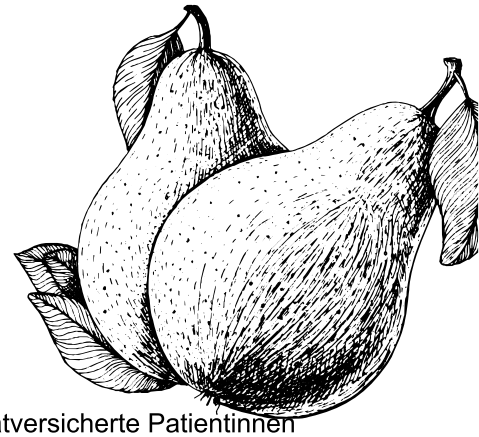
Quark
Aprikose
Erdbeere

Snacks
Darvida
Kambly Goldfish
Nussmischung ungesalzen

Wegglisandwiches CHF 3.60*
Schinken
Käse

Weitere Köstlichkeiten
Caffè Latte Cappuccino
Milk Shake Erdbeer
Frappee energiereich: Schokolade, Vanille, Mango
Protein Milch Vanille
Protein Milch Coffee
Milchreis Vanille
Birchermüesli Beeren CHF 5.10*

Fruchtsaft
Orangensaft
Multivitaminsaft
Apfelsaft

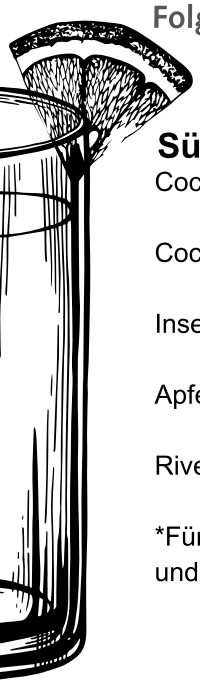


Früchte
Apfel
Banane
Tagesobst

*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, 30. Juni 2025

Mittag

Suppe

Süssmaissuppe

Klassisch

Kalbshackplätzli
Rosmarinsauce
Schupfnudeln
Karotten und Erbsen

Vegetarisch

Kichererbsen-Humus
Pittabrot
Blattsalat

Dessert
Gekochte Apfelschnitzli

Dessert Spezial CHF 4.20*
Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Risotto mit Parmesan
Ofengemüse
Mischsalat mit Ei

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.

Dienstag, 01. Juli 2025

Mittag

Suppe

Tomatensuppe

Klassisch

Pouletschenkelsteak
Portweinsauce
Gletscherhüetli
Italienisches Gemüse

Vegetarisch

Kartoffelpuffer
Quarksauce mit Kräuter
Mischgemüse

Dessert
Passionsfruchtcreme

Dessert Spezial CHF 4.20*
Windbeutel mit Saisonfrüchten

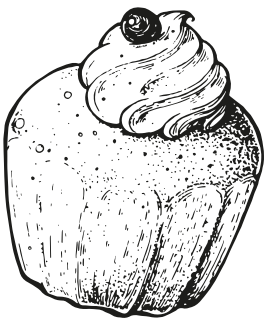
Abend

Klassisch

Garnierter Thonsalat
Vivafit Brötli
Mischsalat

Vegetarisch

Mediteraner Salat mit Mozzarella
Vivafit Brötli



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.

Mittwoch, 02. Juli 2025

Mittag

Suppe

Weisse Bohnensuppe

Klassisch

Schweinsschulterbraten
Körnige Senfsauce
Röstitaler
Blattspinat

Vegetarisch

Tofuragout Sweet Sour
Jasminreis
Friseesalat

Dessert

Himbeer-Pralinétartelette

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Pappardelle
Basilikumsauce
Gebratenes Gemüse
Parmesansplitter
Eichblattsalat

Mittag & Abend

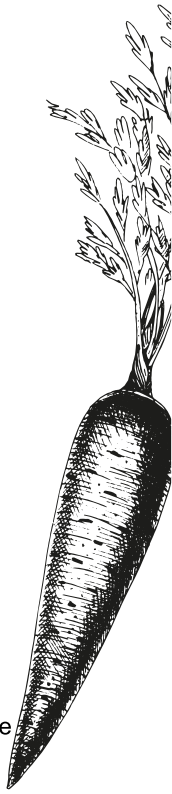
Spezial CHF 19.50*

Tranchierte Kalbshaxe mit Tomaten
Safrantagliatelle
Bernergemüse

Original CHF 16.50*

Ciabattabrot mit Sommergrillgemüse und Oliventapenade

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



Donnerstag, 03. Juli 2025

Mittag

Suppe

Kressesuppe

Klassisch

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Reis
Zuchetti

Vegetarisch

Griechische Plätzli mit Feta
Peperonatasauce
Ofenkartoffeln

Dessert

Brönnti Creme

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

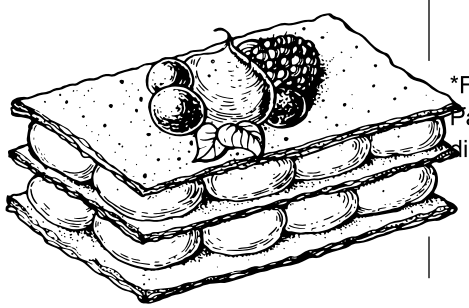
Abend

Klassisch

Landrauchschinkenteller
Vivafit Brötli
Selleriesalat

Vegetarisch

Linsensalat mit Geisskäse
Vivafit Brötli



Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Gemüsestroganoff mit Seitan
Kräuterkartoffelstock

Original CHF 16.50*

Melonen-Bündnerfleischteller
Hausbrot

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

Freitag, 04. Juli 2025

Mittag

Suppe

Klare Gemüsesuppe

Klassisch

Spaghetti
Vegi-Bolognaise
Mischsalat

Vegetarisch

Reistaler mit Käse
Kräutersauce
Kefen

Dessert

Fruchtsalat

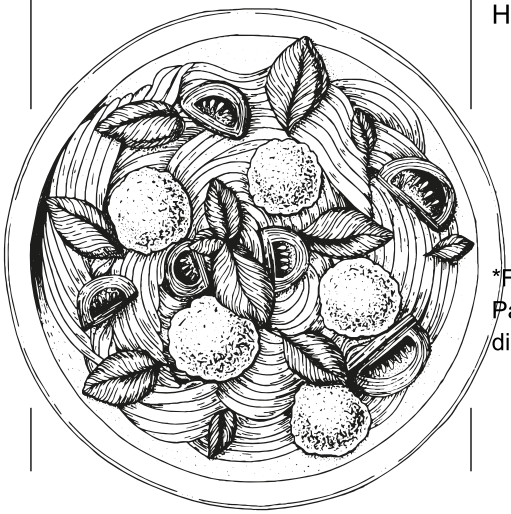
Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Kartoffel-Gemüsegratin mit Greyerzer
Kopfsalat



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.

Samstag, 05. Juli 2025

Mittag

Suppe

Griesssuppe

Klassisch

Grosis Hackbraten
Sauerrahmsauce
Bräterli
Bohnen

Vegetarisch

Quorn-Morchelragout
Zweifarbige Nudeln
Blumenkohl

Dessert

Nussrolle

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch

Käse-Gemüsespätzli
mit Bresolastreifen
Lollosalat

Vegetarisch

Käse-Gemüsespätzli
Lollosalat

Mittag & Abend

Spezial CHF 19.50*

Raviolini mit Käsefüllung
Basilikumpesto

Original CHF 16.50*

Melonen-Bündnerfleischteller
Hausbrot

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

Sonntag, 06. Juli 2025

Mittag

Suppe

Fenchelsuppe

Klassisch

Kalbsragout an
Morchelsauce
Reis
Broccoli

Vegetarisch

Süsskartoffel-Kichererbsencurry
Gemischter Salat

Dessert

Himbeer-Joghurtcreme

Dessert Spezial CHF 4.20*

Windbeutel mit Saisonfrüchten

Abend

Klassisch | Vegetarisch

Tortelloni-Quinoa Spinat
Safransauce mit Gemüsewürfeli
Friseesalat

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.

Informationen

Essenszeiten

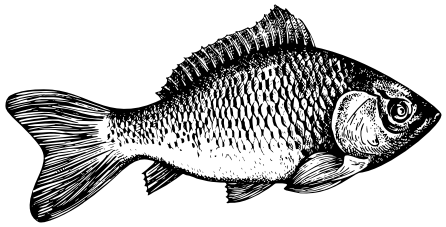
Frühstück: 07:30 - 08:30 Uhr
Mittagessen: 11:30 - 12:30 Uhr
Abendessen: 17:30 - 18:30 Uhr
Die Zeiten können je nach Station variieren.

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.

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