

Boissons

Café, déca
Thé / tisane au choix
Lait: chaud et froid
Ovomaltine: chaud et froid
Caotina
Comella
Jus d'orange
Jus multivitaminé
Jus de pomme



A tartiner

Beurre
Margarine
Confiture: abricot, fraise, framboise
Gelée: pomme, coing, groseille
Miel
Nutella

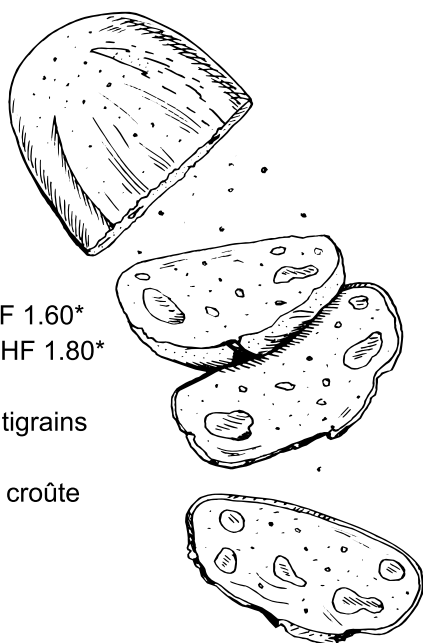


Fruité

Bircher muesli baies CHF 5.10*
Salade de fruits fraîche

Pain

Croissant CHF 1.60*
Petit tresse CHF 1.80*
Pain au lait
Petit pain multigrains
Pain bis
Pain bis sans croûte
Darvida
Biscottes



Choix de fromages | Viande

Emmental
Gruyère
Babybel
Camembert original 
Fromage à tartiner
Variation de viande froide CHF 9.80*  

Variation de bouillie avec garnitures

Bouillie de semoule: à tous les repas
Bouillie du jour: au petit-déjeuner et au dîner
Garnitures: sucre à la cannelle, baies ou croquant

*Pour les patient(e)s assuré(e)s en privé ou semi-privé, ces offres sont incluses.

Notre Tipp

1 tranche de pain
1 pain au lait
20g de beurre
1 confiture



Pour combler les petits creux

Yoghourt aux fruits

Ananas
Fraise
Framboise

Yoghourt ferme

Moka
Chocolat
Nature

Fromage blanc sucré

Abricot
Fraise

En-cas

Darvida
Snack Goldfish Kambly
Mélange de noix non salées

Pain au lait sandwiches CHF 3.60*

Jambon 
Fromage

Autres délices

Caffè Latte Cappuccino
Milk Shake fraise
Frappee énergétique: chocolat, vanille, mangue
Protéine lait vanille
Protéine lait coffee
Riz au lait vanille
Bircher muesli baies CHF 5.10*

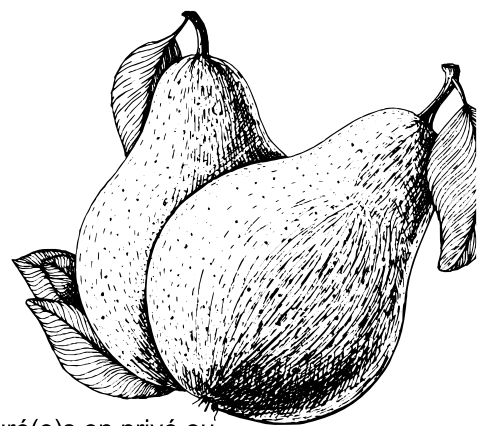
Jus de fruits

Jus d'orange
Jus multivitaminé
Jus de pomme

Fruits

Pomme
Banane
Fruit quotidien

*Pour les patient(e)s assuré(e)s en privé ou semi-privé, ces offres sont incluses.



Boissons

Vous pouvez à tout moment commander gratuitement de l'eau minérale, du thé ou du café dans le service. Les boissons suivantes vous seront facturées séparément.

Boissons sucrées

Coca-Cola 5dl / CHF 3.20*

Coca-Cola zero 5dl / CHF 3.20*

«Thé glacé Insel» 5dl / CHF 3.20*

Rivella Bleu et Rouge 5dl / CHF 3.20*

Jus de pomme à l' eau minérale 5dl / CHF 3.20*

*Pour les patient(e)s assuré(e)s en privé ou semi-privé, ces offres sont incluses.

Boissons alcoolisées



Commande possible sous réserve d'autorisation médicale.

Rosé bouteille 37.5cl / CHF 16.50
Oeil de Perdrix AOC / Conne / 12% Vol

Vin blanc bouteille 35cl / CHF 16.50
St. Saphorin AOC / Conne / 12% Vol

Vin rouge bouteille / CHF 16.50
St. Saphorin AOC / Conne / 35cl / 13% Vol
Dôle AOC / Niklaus Wittwer / 37,5cl / 13% Vol

Burgdorfer blonde / 4,9% Vol / 33cl / CHF 4.20
Appenzeller sans alcool / 0,0% Vol / 33cl / CHF 4.20



Lundi 30 juin 2025

Repas de midi

Soupe

Soupe au maïs doux

Classique

Galettes de viande hachée
Sauce au romarin
«Schupfnudeln»
Carottes et petits pois

Végétarien

Pois chiches - Humus
Pain pita
Salade verte

Dessert

Quartiers de pommes cuites

Dessert spécial CHF 4.20*

Choux avec fruits de saison

Repas du soir

Classique | Végétarien

Risotto au parmesan
Légumes au four
Salade mixte aux œufs

Midi et soir

Spécial CHF 19.50*

Emincé de bœuf aux légumes
caponata
Pommes de terre au romarin

Original CHF 16.50*



Pain ciabatta et légumes d'été
grillés tapenade d'olives

*Pour les patient(e)s assuré(e)s en
privé ou semi-privé, ces offres sont
incluses.



Mardi 01 juillet 2025

Repas de midi

Soupe

Potage aux tomates

Classique

Steak de cuisse de poulet
Sauce au porto
Pâtes "Gletscherhüetli"
Légumes à l'italienne

Végétarien

Galettes de pommes de terre
Sauce au fromage blanc aux
herbes
Légumes mélangés

Dessert

Crème aux fruits de la passion

Dessert spécial CHF 4.20*

Choux avec fruits de saison

Repas du soir

Classique

Salade de thon garnie
Petits pains Vivafit
Salade mêlée

Végétarien

Salade méditerranéenne avec
mozzarella
Petits pains Vivafit

Midi et soir

Spécial CHF 19.50*



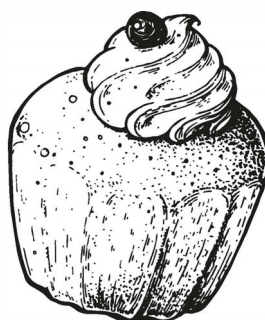
Raviolini farcis de fromage
Sauce au pesto basilic

Original CHF 16.50*



Salade de Cervelas et fromage
Pain fait maison

*Pour les patient(e)s assuré(e)s en
privé ou semi-privé, ces offres sont
incluses.



Mercredi 02 juillet 2025

Repas de midi

Soupe

Soupe de haricots blancs

Classique

Rôti d'épaule de porc
Sauce à la moutarde granuleuse
Vallée de rösti
Feuilles d'épinard

Végétarien

Ragoût de tofu Sweet Sour
Riz au jasmin
Chicorée frisée

Dessert

Tartelette pralinée framboise

Dessert spécial CHF 4.20*

Choux avec fruits de saison

Repas du soir

Classique | Végétarien

Papardelle
Sauce aux basilic
Légumes sautés
Eclats de parmesan
Salade verte

Midi et soir

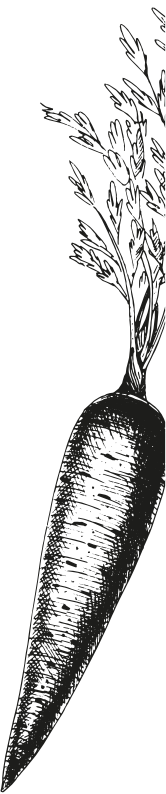
Spécial CHF 19.50*

Jarret de veau en tranche aux tomates
Tagliatelles au safran
Légumes bernois

Original CHF 16.50*

Pain ciabatta et légumes d'été grillés tapenade d'olives

*Pour les patient(e)s assuré(e)s en privé ou semi-privé, ces offres sont incluses.



Jeudi 03 juillet 2025

Repas de midi

Soupe

Soupe au cresson

Classique

Emincé de bœuf Stroganoff
Riz
Courgettes

Végétarien

Escalopes grecques avec feta
Sauce aux poivrons
Pommes de terre au four

Dessert

Crème brûlée

Dessert spécial CHF 4.20*

Choux avec fruits de saison

Repas du soir

Classique

Assiette de jambon fumé de campagne
Petits pains Vivafit
Salade de céleri

Végétarien

Salade de lentilles au fromage de chèvre
Petits pains Vivafit

Midi et soir

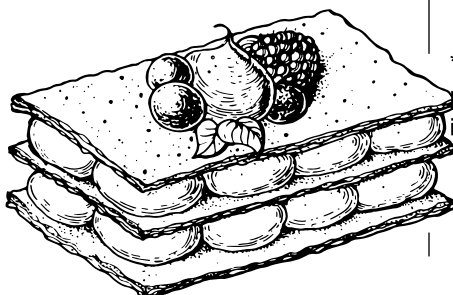
Spécial CHF 19.50*

Stroganoff de légumes et seitan
Purée de pommes de terre aux fines herbes

Original CHF 16.50*

Assiette de melon au viande séchée des Grisons
Pain fait maison

*Pour les patient(e)s assuré(e)s en privé ou semi-privé, ces offres sont incluses.



Vendredi 04 juillet 2025

Repas de midi

Soupe

Soupe de légumes claire

Classique

Spaghetti
Bolognaise végétarienne
Salade mêlée

Végétarien

Galettes du riz au fromage
Sauce aux herbes
Pois mange-tout

Dessert

Salade de fruits

Dessert spécial CHF 4.20*

Choux avec fruits de saison

Repas du soir

Classique | Végétarien

Gratin de pommes de terre et de légumes au gruyère
Laitue pommée



Midi et soir

Spécial CHF 19.50*

Emincé de bœuf aux légumes
caponata
Pommes de terre au romarin

Original CHF 16.50*



Salade de tomates et mozzarella
Pain fait maison

*Pour les patient(e)s assuré(e)s en privé ou semi-privé, ces offres sont incluses.

Samedi 05 juillet 2025

Repas de midi

Soupe

Soupe de semoule

Classique

Rôti de viande hachée à la Grand-mère
Sauce à la crème acidulée
Pommes de terre sautées
Haricots

Végétarien

Ragoût de morilles de Quorn
Nouilles bicolores
Chou-fleur

Dessert

Rouleau de noix

Dessert spécial CHF 4.20*

Choux avec fruits de saison

Repas du soir

Classique



Spätzli au fromage et aux légumes
(avec Julienne de Bresola)
Laitue lollo

Végétarien

Spätzli au fromage et aux légumes
Laitue lollo

Midi et soir

Spécial CHF 19.50*



Raviolini farcis de fromage
Sauce au pesto basilic

Original CHF 16.50*



Assiette de melon au viande séchée des Grisons
Pain fait maison

*Pour les patient(e)s assuré(e)s en privé ou semi-privé, ces offres sont incluses.



Dimanche 06 juillet 2025

Repas de midi

Soupe

Soupe au fenouil

Classique

Ragoût de veau avec

Sauce aux morilles

Riz

Brocoli

Végétarien

Curry de patates douces et de

pois chiches

Salade mêlée

Dessert

Crème d yoghourt aux framboise

Dessert spécial CHF 4.20*

Choux avec fruits de saison

Repas du soir

Classique | Végétarien

Tortelloni - Quinoa aux épinards

Sauce au safran avec cubes de

légumes

Chicorée frisée

Midi et soir

Spécial CHF 19.50*

Jarret de veau en tranche aux tomates

Tagliatelles au safran

Légumes bernois

Original CHF 16.50*



Salade de tomates et mozzarella

Pain fait maison



*Pour les patient(e)s assuré(e)s en privé ou semi-privé, ces offres sont incluses.

Informations

Horaires des repas

Petit-déjeuner: 07h30 - 08h30

Repas de midi: 11h30- 12h30

Repas du soir: 17h30 - 18h30

Les horaires peuvent varier en fonction de la station.



Végétarien



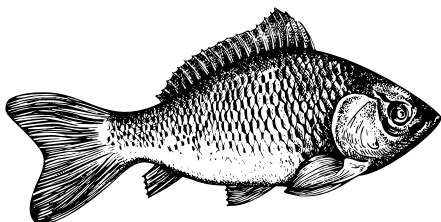
végan



contient de la viande de porc



Déconseillé aux femmes enceintes



Déclaration d'origine des produits

Nos produits de boulangerie, viande et poisson proviennent des pays de production suivants:

Viande & Poisson

Viande de veau, porc, bœuf, lapin, dinde et poulet sont produits en Suisse

Sandre: Estonie (sauvage pêché)

Truite: Italie (élevage)

Cabillaud: Nord-Est Atlantique (sauvage pêché)

Thon: Océan Indien (sauvage pêché)



Produits de boulangerie

Nos produits de boulangerie proviennent de Suisse à l'exception de:

Petits pains multigrains: Allemagne

pain-pita & pain-pizza sans gluten: Italie

pain griller: Allemagne

Wrap Tortilla: Espagne

Cuisiné avec amour

Nos produits sont
faits maison.

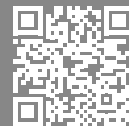
54
employés cuisinent
pour nos patients plus de
860 000
repas par an.

Nous livrons à
76 unités.



De la marmite

Environ
100 litres
de soupe
sont fraîchement
préparés par jour.



Affaire de coeur

Nous vous conseillons
de notre offre variée.

Nous ajusterons
la portion à vos souhaits.



Achats

218 439

petits pains sont commandés par an.
Si ceux-ci étaient alignés l'un à côté
de l'autre, cela correspondrait à la
distance entre Berne et Thoune.

Pendant un an
16 813 pommes
sont consommées. Ce qui
correspond à la récolte
de 84 pommiers.

On transforme
la quantité de lait
de **30**
vaches par ans.



Boulangerie maison

50
gâteaux aux fruits
sont au four par jour.

Jusqu'à **940** desserts
sont servis par jour.



Attention!

20 employés dressent
les plateaux environ

1h30
par repas.

Environ
800 plateaux
sont préparés par service.



Logistique

80 000
pièces de vaisselle et
couverts sont lavées
chaque jour.

258
chariots de transport
sont nécessaires
quotidiennement.

2 300
couverts sont emballés
chaque jour.

Engagement

L'Insel Gruppe, que peut-elle
contribuer à la protection du climat?
Dans le contexte de l'engagement
envers la durabilité, une grande variété
de projets dans les domaines de l'énergie
et du climat, de la construction, de la
mobilité et de la nutrition ont été réalisés
au cours de ces dernières années.
Ce sujet est également très important
pour notre hôtellerie. Lisez la suite:



Nos restaurants

365 jours par an, nous accueillons
les clients et employés dans
nos 10 restaurants avec des
propositions variées.

Nous sommes heureux
de vous accueillir:



Restons en contact

Faites-nous part de vos
impressions et expériences en
utilisant le formulaire de contact:



Vous trouvez
le **menu** ici:

