Colazione

Bevande

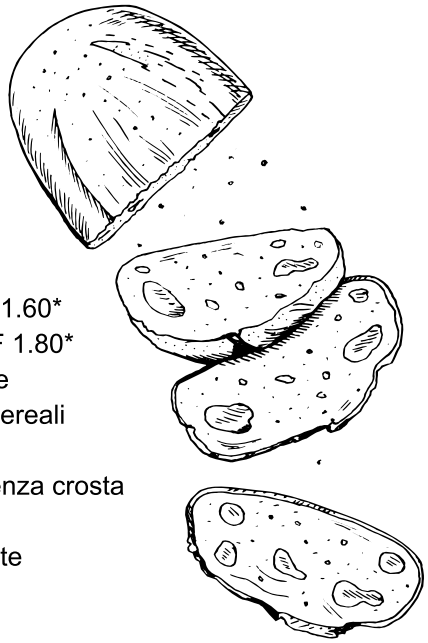
Caffè, caffè decaffeinato
Tè a scelta
Latte: freddo e caldo
Ovomaltine: freddo e caldo
Caotina
Comella
Succo d'arancia
Succo multivitaminico
Succo di mela

Da spalmare sul pane

Burro
Margarina
Confettura: albicocca, fragola, lampone
Gelatina: mela, mela cotogna, ribes
Miele
Nutella

Fruttato

Birchermüesli con bacche CHF 5.10*
Macedonia di frutta fresca



Pane

Brioche CHF 1.60*
Treccina CHF 1.80*
Panino al latte
Panino multicereali
Pane bigio
Pane bigio senza crosta
Darvida
Fette biscottate

Assortimento di formaggi | Carne

Gruviera
Emmental
Babybel
Camembert originale
Formaggio spalmabile
Variazione di carne fredda CHF 9.80*

Variazione di pappa con condimenti

Semolino: ogni giorno
Pappa ogni giorno: per colazione e a cena
Topping: zucchero alla canella, frutti di bosco o crunchy

*Questi servizi sono inclusi per i pazienti con assicurazione privata e semi-privata.

Spuntino tra un pasto e l'altro.

Yogurt alla frutta

Ananas
Fragola
Lampone

Yogurt denso

Mocca
Cioccolato
Naturale

Quark

Albicocca
Fragola

Snack

Darvida
Kambly Goldfish
Mix di noccioline non salate

Panino al latte sandwich CHF 3.60*

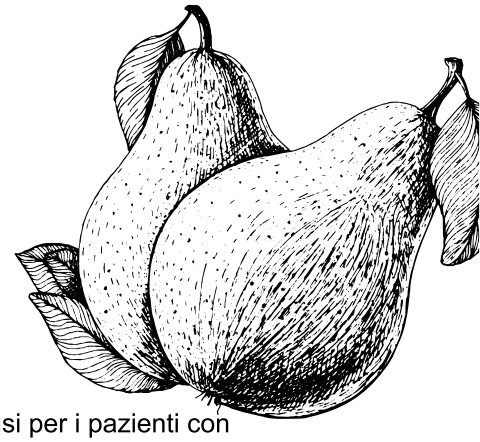
Prosciutto cotto
Formaggio

Altre delizie

Caffè Latte Cappuccino
Milk Shake fragola
Frappé energetico: cioccolato, vaniglia, mango
Proteina latte vaniglia
Proteina latte mocca
Riso al latte vaniglia
Birchermüesli con bacche CHF 5.10*

Succo di frutta

Succo d'arancia
Succo multivitaminico
Succo di mela



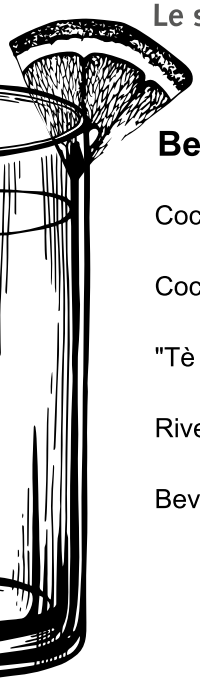
Frutta

Mela
Banana
Frutta del giorno

*Questi servizi sono inclusi per i pazienti con assicurazione privata e semi-privata.

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 / CHF 3.20*

Coca-Cola zero 5dl / CHF 3.20*

"Tè freddo Insel" 5dl / CHF 3.20*

Rivella Blu e Rossa 5dl / CHF 3.20*

Bevanda alla mela 5dl / CHF 3.20*

Bibite alcoliche

Si possono ordinare a condizione che il loro consumo sia consentito da un medico.

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

Vino bianco 35cl / CHF 16.50
St. Saphorin AOC / Conne / 12% Vol

Vino rosso / CHF 16.50
St. Saphorin AOC / Conne / 35cl / 13% Vol
Dôle AOC / Niklaus Wittwer / 37,5cl / 13% Vol

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

Appenzeller senza alcol / 0,0% Vol 33cl / CHF 4.20

Lunedì, 30 giugno 2025

Pranzo

Zuppa

Zuppa di mais dolce

Classico

Polpette
Salsa al rosmarino
Pasta "Schupfnudel "
Carote e piselli

Vegetariano

Humus di ceci
Pane pita
Insalata di foglie

Dolci

Mela a fette cotte

Dolci Speciale CHF 4.20*

Profiterole con frutta di stagione

Cena

Classico | Vegetariano

Risotto al parmigiano
Verdure al forno
Insalata mista con uova

Pranzo & Cena

Speciale CHF 19.50*

Sminuzzato di manzo con caponata
Patate al rosmarino

Originale CHF 16.50*

Pane ciabatta et verdure estive alla griglia e tapenade di olive

*Questi servizi sono inclusi per i pazienti con assicurazione privata e semi-privata.

Martedì, 01 luglio 2025

Pranzo

Zuppa

Zuppa di pomodoro

Classico

Bistecca di pollo
Salsa al vino di Porto
Pasta "Gletscherhüetli"
Verdure italiane

Vegetariano

Frittelle di patate
Salsa di ricotta con erbe aromatiche
Verdure miste

Dolci

Crema al frutto della passione

Dolci Speciale CHF 4.20*

Profiterole con frutta di stagione

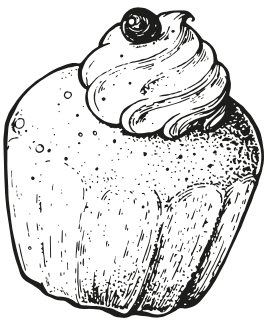
Cena

Classico

Insalata di thon guarnita
Panino Vivafit
Insalata mista

Vegetariano

Insalata mediterranea con mozzarella
Panino Vivafit



Pranzo & Cena

Speciale CHF 19.50*

Raviolini con ripieno di formaggio
Pesto basilico

Originale CHF 16.50*

Insalata Cervela Formaggio
Pane fatto in casa

*Questi servizi sono inclusi per i pazienti con assicurazione privata e semi-privata.

Mercoledì, 02 luglio 2025

Pranzo

Zuppa

Zuppa di fagioli bianchi

Classico

Spalla di maiale arrosto
Salsa di senape granulosa
Galette di patate fritte
Spinaci in foglia

Vegetariano

Tofuragout dolce e acido
Riso Jasmine
Insalata frisée

Dolce

Tartelletta pralinata al lampone

Dolce Speciale CHF 4.20*

Profiterole con frutta di stagione

Cena

Classico | Vegetariano

Pappardelle
Salsa di basilico
Verdure arrostite
Scaglie di parmigiano
Insalata foglia di quercia

Pranzo & Cena

Speciale CHF 19.50*

Ossobucco di vitello tagliato con pomodoro
Tagliatelle allo zafferano
Verdure bernesi

Originale CHF 16.50*

Pane ciabatta et verdure estive alla griglia e tapenade di olive

*Questi servizi sono inclusi per i pazienti con assicurazione privata e semi-privata.

Giovedì, 03 luglio 2025

Pranzo

Zuppa

Zuppa di crescione

Classico

Manzo alla Stroganoff
Riso
Zucchetti

Vegetariano

Biscotti greci con feta
Salsa Peperonata
Patate in camicia

Dolce

Crema bruciata

Dolce Speciale CHF 4.20*

Profiterole con frutta di stagione

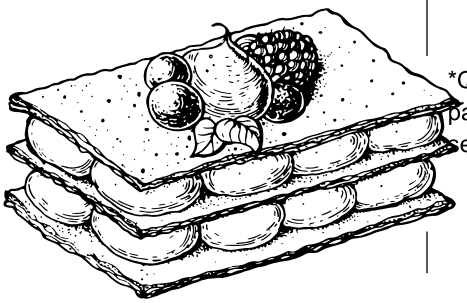
Cena

Classico

Piatto di prosciutto di campagna
Panino Vivafit
Insalata di sedano

Vegetariano

Insalata di lenticchie con formaggio di capra
Panino Vivafit



Pranzo & Cena

Speciale CHF 19.50*

Stroganoff di verdure e seitan
Purè di patate all'erbe aromatiche

Originale CHF 16.50*

Piatto di melone con carne secca grigionese
Pane fatto in casa

*Questi servizi sono inclusi per i pazienti con assicurazione privata e semi-privata.

Venerdì, 04 luglio 2025

Pranzo

Zuppa

Zuppa di verdure chiara

Classico

Spaghetti
Vegi-Bolognaise
Insalata mista

Vegetariano

Taller di riso con formaggio
Salsa alle erbe
Kefen

Dolce

Insalata di frutta

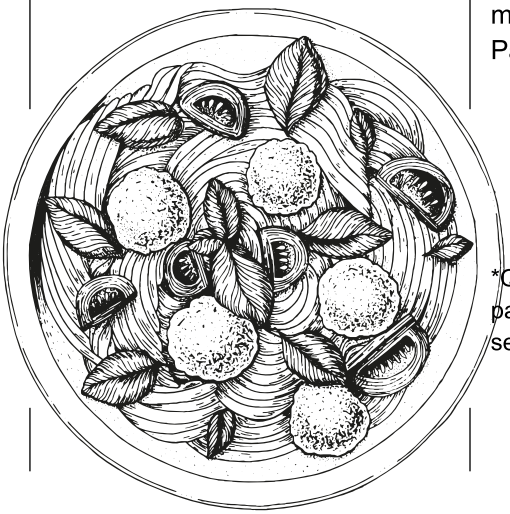
Dolce Speciale CHF 4.20*

Profiterole con frutta di stagione

Cena

Classico | Vegetariano

Gratin di patate e verdure con formaggio Gruyère
Lattuga



Pranzo & Cena

Speciale CHF 19.50*

Sminuzzato di manzo con caponata
Patate al rosmarino

Originale CHF 16.50*

Insalata di pomodori e mozzarella
Pane fatto in casa

*Questi servizi sono inclusi per i pazienti con assicurazione privata e semi-privata.

Sabato, 05 luglio 2025

Pranzo

Zuppa

Zuppa di semolino

Classico

Polpettone alla nonna
Salsa alla panna acida
Patate fritte
Fagioli

Vegetariano

Ragù di Fungo spugnole e quorn
Tagliatelle bicolore
Cavolfiore

Dolce

Rotolo di noci

Dolcie Speciale CHF 4.20*

Profiterole con frutta di stagione

Cena

Classico

Spaetzli di formaggio e verdure con Strisce di Bresola
Insalata Lollo

Vegetariano

Spaetzli di formaggio e verdure
Insalata Lollo

Pranzo & Cena

Speciale CHF 19.50*

Raviolini con ripieno di formaggio
Pesto basilico

Originale CHF 16.50*

Piatto di melone con carne secca grigionese
Pane fatto in casa

*Questi servizi sono inclusi per i pazienti con assicurazione privata e semi-privata.

Domenica, 06 luglio 2025

Pranzo

Zuppa

Zuppa di finocchio

Classico

Spezzatino di vitello con
Salsa ai spugnole
Riso
Broccoli

Vegetariano

Curry di patate dolci e ceci
Insalata mista

Dolce

Crema di yogurt ai lamponi

Dolce Speciale CHF 4.20*

Profiterole con frutta di stagione

Cena

Classico | Vegetariano

Tortelloni di quinoa e spinaci
Salsa allo zafferano con cubetti di verdure
Insalata frisée

Pranzo & Cena

Speciale CHF 19.50*

Ossobucco di vitello tagliato con pomodoro
Tagliatelle allo zafferano
Verdure bernesi

Originale CHF 16.50*

Insalata di pomodori e mozzarella
Pane fatto in casa

*Questi servizi sono inclusi per i pazienti con assicurazione privata e semi-privata.

Informazioni

Orari dei pasti

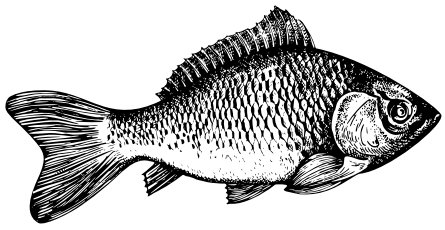
Colazione: 07:30 - 08:30
Pranzo: 11:30 - 12:30
Cena: 17:30 - 18:30
I tempi passano variare in base alla Stazione.

Vegetariano

vegano

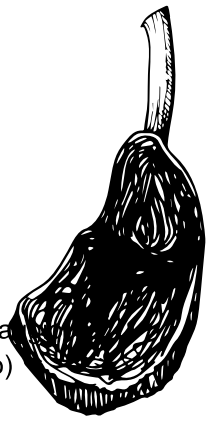
Contiene carne di maiale

Non consigliato alle donne incinte



Dichiarazione relativa ai prodotti

I nostri prodotti da forno, carne e nostro pesce provengono dai seguenti paesi.



Carne & Pesce

Carne di vitello, maiale, manzo, coniglio, pollo, tacchino: Svizzera
Lucioperca: Estonia (cattura selvaggio)
Trota: Italia (da allevamento)
Merluzzo: Nord-Est Atlantico (cattura selva
Tonno: Oceano Indiano (cattura selvaggio)

Prodotti da Forno

I nostri prodotti da forno provengono dalla Svizzera ad eccezione di:
picocolo multicereali: Germania
Pane Pita & Pizza pane senza glutine: Italia
Pane abbrustolito: Germania
Wrap Tortilla: Spagna

Cucinato con amore

I nostri prodotti sono
fatti in casa.

54
lavoratori preparano oltre
860 000
pasti all'anno per
i nostri pazienti.

Forniamo
76 stazioni.

Dalla pentola della minestra

Da noi la quantità va a
braccetto con la qualità –
ogni giorno prepariamo
circa 100 litri
di zuppa fresca.

Servizio con cuore

Saremo lieti di consigliarvi
sulla nostra vasta scelta.

Avete un grosso o un piccolo
appetito? Adatteremo le porzioni
ai vostri desideri.

Dalla pasticceria di casa

Ogni giorno vengono preparate
50 torte rotonde alla frutta.

Vengono serviti fino a
940 dolci.

Acquisti di generi alimentati

Ogni anno vengono
ordinati **218 439**
panini al latte. Se questi fossero
disposti uno accanto all'altro, copri-
rebbero la distanza da Berna a Thun.

Ogni anno si
consumano
16 813 mele.
Ciò corrisponde al
raccolto di 84
alberi di mela.

30 mucche da latte
vengono utilizzate solo
per il nostro personale
consumo.

Concentrazione!

20 lavoratori
preparano i vassoi per circa
1 ora e mezza
a pasto.

Per ogni servizio vengono
preparati circa
800 vassoi.

Logistica

Ogni giorno
vengono lavati
80 000
piatti e posate.

Ogni giorno vengono
trasportati **258**
carrelli portavivande.

2 300
set di posate confezionati
al giorno.

Settore alberghiero eco sostenibile

Quale contributo
può dare il Gruppo Insel
alla protezione del clima?
Nell'ambito del nostro impegno per
la sostenibilità, negli ultimi anni è stata
realizzata un'ampia gamma di progetti nei
settori dell'energia e del clima, dell'edilizia,
della mobilità e dell'alimentazione. Il tema
è molto importante anche per noi del
settore alberghiero. Per saperne di più:

Varietà di ristoranti

Forniamo ai nostri ospiti e ai nostri
dipendenti un servizio di ristorazione
365 giorni all'anno in 10 sedi diverse,
con un'offerta variegata di pasti.

Saremo lieti di darvi il benvenuto.

Feedback al settore alberghiero

Condividete con noi le
vostre impressioni ed esperienze
tramite il modulo di contatto:

Qui di seguito
il nostro
menù:

0069814_I_07/22_kfg/sf