



Frische, saisonale Küche und persönlicher Service – für Ihr tägliches Stück Wohlbefinden

Lieber Gast

Herzlich willkommen in der Universitätsklinik Balgrist. Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten und Sie kulinarisch verwöhnen. Frühstück und unser täglich wechselndes 3-Gang-Menü sind für alle Patientinnen und Patienten inklusive. Darüber hinaus steht Ihnen unser reichhaltiges À-la-carte-Angebot zur Verfügung. Privatpatientinnen und Privatpatienten können dieses ohne zusätzliche Kosten geniessen.

Unser Patientenservice ist täglich von 7.15 bis 19 Uhr für Sie da. Ausserhalb dieser Zeiten wenden Sie sich bitte an das Pflgeeteam. Bestellen Sie Ihre Mahlzeiten bequem über den Patientenservice:

- Frühstück bis 18 Uhr am Vorabend
- Mittagessen bis 10 Uhr
- Abendessen bis 15 Uhr

Für den kleinen Hunger zwischendurch steht Ihnen von 8 bis 18 Uhr das Angebot aus unserer Snackkarte zur Verfügung. Dieses Angebot kann über den Patientenservice bestellt werden und ist für alle Patientinnen und Patienten kostenpflichtig.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine angenehme Zeit bei uns!

Ihr Hotellerie-Team

Universitätsklinik Balgrist

Auskunft

Bei Lebensmittelallergien oder -intoleranzen sowie bei Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden des Patientenservices.

Deklaration

Sofern nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, das Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Die Eier beziehen wir aus der Region, vom Geflügelhof Inauen.

Herkunftsland Fleisch:

Rind: Schweiz/Irland

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Reh: Österreich

Herkunftsland Fisch:

Lachs: Schottland/Norwegen

Riesenkrevetten: Vietnam

Vegan ✓



Frühstück

Brotauswahl

Ruchbrot, Vollkornbrot, Weissbrot, Weggli,
Semmeli, 9-Kornbrötli, Zwieback, Bürli 2.10

Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfeli 2.40

Brotaufstriche

Butter, Becel-Margarine, Streichkäse,
grosse Auswahl an Konfitüren und Gelees,
Honig, Nutella 1.20

Käse

Schnitt- oder Weichkäse 2.40

Käseteller mit 3 Sorten 7.40

Fleisch

Rohschinken 20 g 4.20

Bündnerfleisch 20 g 4.60

Fleischteller mit Aufschnitt 60 g 8.00

Eierspeisen

Hartgekochtes Ei 2.00

Rührei oder Omelette 2.90/5.80

Rührei mit Speck 3.10/6.20

Diverses

Joghurt (Nature, Frucht, Aroma) 2.40

Frühstücksflocken, Cornflakes 2.80

Kleines Birchermüesli 2.10/4.20

Kleiner Fruchtsalat 4.80

Saisonale Frucht 2.00

Getränke

Kaffee, Espresso 4.50

Doppelter Espresso 5.50

Kaffeekännchen 5.00

Milchkännchen 5.00

Kalte Milch, 25 cl 3.50

Heisse Ovomaltine 5.00

Heisse Caotina 5.00

Granini Orangensaft, 20 cl 3.50

Sirocco Tee 4.90

Ceylon Sunrise, Golden Assam, Gentle Blue Earl Grey,
Japanese Sencha, Verbena, Rooibos Tangerine,
Camomille Orange Blossoms, Moroccan Mint, Piz Palü,
Ginger Lemon Dream, Red Kiss



Vorspeisen und kalte Gerichte

Salate

Bunter Blattsalat	7.00
Gemischter Salat	8.50
Nüsslisalat mit Marroni, Speck und Croûtons	6.00/12.00
Caprese (Tomaten, Mozzarella)	6.00/12.00
Salatteller mit Ei	8.25/16.50
Wurst-Käsesalat	8.75/17.50
Caesar Salat mit Lattich, Pouletbruststreifen, Parmesan und Brotcroûtons	9.75/19.50

Suppen

Marronicrèmesuppe	8.50
Steinpilzcrèmesuppe	8.50
Parmesansuppe	8.50
Kürbiscrèmesuppe	8.50

Vorspeisen

Hummus mit Fladenbrot ∅	8.50
Falafel mit Tahinocrème ∅	8.50
Eierschwämmli mit Weissweincrème und Brioche	12.50/25.00
Rauchlachs (100 g) mit Meerrettich, Butter und Mini-Baguette	11.00/22.00
Rindstatar (110 g) mit Butter und Mini-Baguette	13.00/26.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Die obenstehenden Preise gelten für allgemeinversicherte Patientinnen und Patienten sowie für Besucher. Halbprivatversicherte profitieren von ermässigten Preisen; für Privatversicherte sind alle Angebote inbegriffen.

Unsere veganen Speisen sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet: ∅.



Hauptspeisen

Pasta

Spaghetti oder Penne wahlweise
mit Tomatensauce, Bolognese, Pesto,
Schinkenrahmsauce 8.75/17.50

Käsespätzli mit Apfelmus 8.75/17.50

Ravioli mit Kürbis, Gorgonzola
und Baumnüssen 9.75/19.50

Fleischgerichte

Rotes Thaicurry mit Poulet
und Jasminreis 14.50/29.00

Black Angus-Burger
mit Kartoffel-Wedges 14.50/29.00

Rehpfeffer mit Rotkraut,
Marroni und Spätzli 16.00/32.00

Rehschnitzel mit Preiselbeersauce
und Kürbisrisotto 16.00/32.00

Paniertes Kalbsschnitzel
mit Pommes frites 17.50/35.00

Kalbsfiletgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Butterrösti und Gemüse 19.50/39.00

Rindsfilet mit Jus,
Steinpilzen und Tagliatelle 21.00/42.00

Fisch und Meeresfrüchte

Lachs auf Kartoffel-Lauchragout 14.50/29.00

Riesengarnelen mit Kürbispüree
und Balsamicozwiebeln 16.00/32.00

Vegetarische Gerichte

Saisonaler Gemüseteller mit
Ofenkartoffeln und Sauerrahm 9.75/19.50

Paniertes veganes Schnitzel
mit Pommes frites [✓] 9.75/19.50

Grünes Thaicurry mit Gemüse
und Jasminreis [✓] 10.50/21.00

Momos mit Sojasauce
und Pak Choi [✓] 10.50/21.00

Kalte Gerichte

Rauchlachs (200 g) mit Meerrettich,
Butter und Mini-Baguette 17.00/34.00

Balgristplättli
(Bündnerfleisch, Mostbröckli,
Hobekäse, Butter und Ruchbrot) 17.00/34.00

Rindstatar (190 g)
mit Butter und Mini-Baguette 18.00/36.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Die obenstehenden Preise gelten für allgemeinversicherte Patientinnen und Patienten sowie für Besucher. Halbprivatversicherte profitieren von ermässigten Preisen; für Privatversicherte sind alle Angebote inbegriffen.

Unsere veganen Speisen sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet: [✓].



Dessert und Käse

Dessert

Fruchtsalat	4.00/8.00
Brownies	4.00/8.00
Caramelköpflì	4.75/9.50
Vermicelle und Meringue mit Schlagrahm	4.75/9.50
Tiramisu	4.75/9.50
Toblerone Mousse	5.25/10.50
Mövenpick Glacé	3.25/6.50
Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Caramelita, Raspberry & Strawberry, Maple Walnut	

Käse

Käsevariation	9.75/19.50
---------------------	------------



Snackkarte

Warme Gerichte

Diverse vegetarische Wähen	8.00
Tomatencrèmesuppe mit Ruchbrot	9.50
Bündner Gerstensuppe mit Ruchbrot	10.20
Gulaschsuppe mit Ruchbrot	10.20
Schinken-Käse-Toast (Raclettekäse, Vorderschinken)	11.90
Panini Caprese (Tomaten, Mozzarella, Rucola)	12.00
Panini Calabrese (scharfe Salami, Käse, Tomaten, Rucola)	13.00
Panini Prosciutto Crudo (Rohschinken, Rucola, Käse)	14.00
Pizza Pomodorini e Rucola (Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten und Rucola)	19.60
Pizza Prosciutto (Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken)	20.80
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	20.90

Kalte Gerichte

Grosses Birchermüesli	10.20
Diverse Sandwiches auf Anfrage, ab	6.50
Diverse Glacé	P. a. A.

Pâtisserie und Gebäck

Diverse Pâtisserie und Süssgebäck	P. a. A.
Fruchtwähen	7.50



Prosecco, Champagner und Weissweine

Prosecco Italien

Prosecco Extra Dry DOC il Colle Prosecco

Chardonnay, Glera – Valdobbiadene, il Colle
11 % Vol., Piccolo 20 cl 16.00

Prosecco Brut DOCG Conegliano Valdobbiadene il Colle Prosecco

Pinot Bianco, Glera – Valdobbiadene, il Colle
11 % Vol., 75 cl 44.00

Champagner Frankreich

Grand Cru Champagne

Pinot Noir – Champagne, Perrier-Jouët
12,5 % Vol., 37,5 cl 68.00

Weissweine Schweiz

Fendant Vétroz Les Terrasses AOC Valais

Chasselas – Wallis, Germanier Jean-René
12,5 % Vol., 37,5 cl 21.00

Zürbieter Cuvée weiss AOC

Pinot Gris, Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc,
Pinot Noir – Kanton Zürich, Weingut Landolt
12,5 % Vol., 75 cl 45.00

Italien

Roero Arneis DOCG

Arneis – Piemont, Cantina del Nebbiolo
13,5 % Vol., 75 cl 44.00

Lugana Garda DOC 2024

Trebbiano di Lugana – Veneto, Monte del Frà
13 % Vol., 75 cl 49.00

Deutschland

Riesling trocken Pfalz

Riesling – Pfalz, Oliver Zeter
12 % Vol., 75 cl 42.00

Frankreich

Sancerre blanc AOP Domaine Curot

Sauvignon Blanc – Loire, Louis Eric
12,5 % Vol., 75 cl 59.00

Spanien

Tempranillo Blanco El Yergo Rioja DOCa

Tempranillo Blanco – Rioja, Paco Garcia
13 % Vol., 75 cl 42.00



Rotweine

Schweiz

Dôle du Valais AOC

Gamay, Pinot Noir – Wallis, Cave St-Pierre
13 % Vol., 18,7 cl 11.00

Roncaia Riserva Ticino DOC

Merlot – Tessin, Vinattieri
13,5 % Vol., 37,5 cl 38.00

Malans Pinot Noir Reserve AOC

Pinot Noir – Graubünden, Cottinelli
13,5 % Vol., 75 cl 75.00

Italien

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

Corvina Veronese, Rondinella –
Veneto, Monte del Frà
14 % Vol., 37,5 cl 33.00

Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Cannonau – Sardinien, Olinas
14 % Vol., 75 cl 72.00

Frankreich

Vieilles Vignes IGP Pays d'Oc rouge

Cabernet Sauvignon, Merlot – Languedoc,
Domaine de la Jasse
14 % Vol., 75 cl 38.00

Spanien

Crianza Rioja DOCa

Garnacha, Tempranillo – Rioja, Paco Garcia
14 % Vol., 50 cl 36.00
14 % Vol., 75 cl 48.00

USA

Cabernet Sauvignon Allomi Napa Valley

Cabernet Sauvignon – Kalifornien,
Hess Persson Estates
14,5 % Vol., 75 cl 79.00



Getränke

Bier

Appenzeller Vollmond Bier 5,2 % Vol., 33 cl	6.00
Appenzeller Leermond Bier alkoholfrei, 33 cl	5.50

Tafelgetränke

Coca-Cola (PET), 50 cl	5.00
Coca-Cola Zero (PET), 50 cl	5.00
Fusetea Lemon (PET), 50 cl	5.00
Fusetea Peach (PET), 50 cl	5.00
Rivella blau (PET), 50 cl	5.00
Rivella rot (PET), 50 cl	5.00
Apfelschorle (PET), 50 cl	5.00
Henniez blau (PET), 50 cl	5.00
Henniez rot (PET), 50 cl	5.00
Red Bull, 25 cl	5.00

Fruchtsäfte

Granini Orangensaft, 20 cl	3.50
Zamba (diverse Sorten), 25 cl	5.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee (Schale)	5.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Heisse Ovomaltine	5.00
Heisse Caotina	5.00
Sirocco Tee	4.90
Ceylon Sunrise, Golden Assam, Gentle Blue Earl Grey, Japanese Sencha, Verbena, Rooibos Tangerine, Camomille Orange Blossoms, Moroccan Mint, Piz Palü, Ginger Lemon Dream, Red Kiss	

