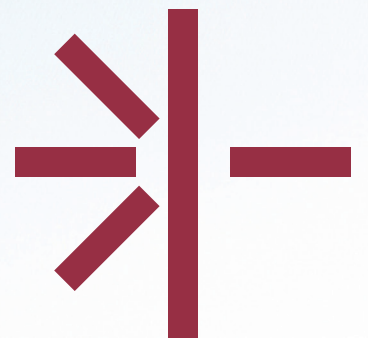


Service Privé Speisekarte

Essen und Trinken
im Universitätsspital Basel





Liebe Patientin, lieber Patient

Das Team der Hotellerie und Gastronomie begrüsst Sie im Universitätsspital Basel.

Mit unserem freundlichen und aufmerksamen Hotellerie Service erwartet Sie eine persönliche Betreuung und ein frisches abwechslungsreiches gastronomisches Angebot, das zeitlich ideal auf Ihren Tagesablauf abgestimmt ist.

Wir freuen uns, wenn wir damit beitragen können, Ihr Wohlbefinden zu fördern.

Sollten Sie Fragen zu unserem Angebot haben, wenden Sie sich an unseren Service Privé.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Service Privé Team

Getränke- und Mahlzeiten Service

Wir möchten Ihnen während Ihres Aufenthalts als privatversicherte Patientin und privatversicherter Patient einen besonderen Service bieten. In dieser Speise- und Getränkekarte haben wir für Sie alle Angebote und Leistungen, die Ihnen zur Wahl stehen, zusammengefasst.

Sollten Sie weitere Fragen oder Wünsche haben, steht Ihnen das Team vom Service Privé von 7.15 bis 20.00 Uhr gerne zur Verfügung. Sie erreichen uns via Telefontaste «Hotellerie Service». Die Mahlzeiten servieren wir Ihnen normalerweise zu folgenden Zeiten:

Frühstück	zwischen	7.30 und	8.30 Uhr
Mittagessen	zwischen	12.00 und	13.00 Uhr
Nachtessen	zwischen	18.00 und	19.00 Uhr

Sprechen Sie uns an, wenn Sie Ihre Mahlzeit ausserhalb dieser Zeiten einnehmen möchten.

Bei uns entscheiden Sie à la Minute, was Sie à la Carte essen möchten

Unsere eigene Küche verarbeitet für Ihre Menus vor allem saisonale Lebensmittel aus der Region von zertifizierten Produzenten. Im innovativen MicroPast®-Verfahren werden die Gerichte vitaminschonend gegart und gleichzeitig haltbar gemacht. Das hat für Sie den Vorteil, dass alle Mahlzeiten aus der Speisekarte jederzeit verfügbar sind. Sie geben Ihre Bestellung auf und entscheiden, zu welcher Zeit Sie gerne essen möchten. Unser Service Privé wird Ihr Menü auf der Station zubereiten und nach Ihren Wünschen mit Suppe, Salat und Dessert servieren.

Frühstücksangebot

Die Muntermacher

Kaffee
Milchkaffee
Cappuccino
Kaffee ohne Koffein
Tee nach Wahl
Milch kalt oder warm
Ovomaltine
Schokolade
Orangensaft, 25cl

Frisch vom Bäcker (nach Verfügbarkeit)

Hausbrot
Schwöbli
Schlumbi
Dinkel Brötli
Chia Brot
Gipfeli
Graham Brötli
Zwieback, Knäckebrot
Butterzöpfl (nur sonntags)
Täglich wechselndes Angebot an
Mini Süssgebäck

Fruchtiges

Apfel
Banane
Frischer Fruchtsalat

Süsser Aufstrich

Butter
Margarine
Konfitüre
Konfitüre light
Gelee
Honig
Nuss-Kakao Aufstrich

Vom Milchhüsli aus der Region

Joghurt Nature
Fruchtjoghurt
Aromajoghurt stichfest
Fruchtjoghurt light
Fruchtquark







Frühstück mal anders

Frisches Birchermüesli
Griesstöpfl













Herzhaftes

Verschiedene Hart- und Halbhartkäse,
Weichkäse*, Quark
Gekochter Schinken
Salami*
Bündnerfleisch

Saisonsalat


















mit Olivenöl und Balsamico	 
mit italienischer Salatsauce	 
mit französischer Salatsauce	 

Suppen

Gemüsebrühe mit Flädli	
Gemüsebouillon nature (vegan)	 
Tomatensuppe (vegan)	 
Spargelsuppe (vegan)	 
Gemüsesuppe (vegan)	 
Hafersuppe (vegan)	
Linsen-Kartoffel-Suppe (vegan)	 

Einzelne Komponenten

Ausser unserer Menu Auswahl bieten wir Ihnen folgende Komponenten an, aus denen Sie sich gerne etwas Passendes zusammenstellen können:

Kartoffelstock		Rindsbolognese	 
Gschwellti	 	Bratensauce	 
Spaghetti		Rahmsauce	
Reis	 	Tomatensauce	 
Brokkoli	 		
Karottenstäbchen	 		

Mittagsangebot

Fleischgerichte

Pouletbrust mit Rahmsauce, Gemüsenudeln



Kalbsgeschnitzeltes mit leichter Rahmsauce, Spätzle, bunte Karotten



Pouletcurry pikant nach indischer Art, Basmati Gemüsereis



Kalbsfrikadelle mit Kräuterjus, Karotten-Kartoffelstampf, Kohlrabi



Thailändische Nudelpfanne mit Poulet



Klassiker

Rindsgehacktes mit Hörnli, Apfelmus, Reibkäse



Spaghetti Carbonara mit Schinkenwürfeln, Reibkäse



Fisch- und Meeresfrüchte Gerichte

Buntbarschfilet pochiert mit Zitronen-Velouté, Salzkartoffeln und Zucchetti-Karotten Gemüse



Riesencrevetten süssauer, Basmati Gemüsereis



Lachsschnitzel mit Kartoffel-Lauchgemüse



Mittagsangebot

Vegetarische Gerichte

Gemüsepfanne asiatisch mit Basmati Reis (vegan)



Müscheli mit cremiger Gemüse Bolognese, Reibkäse



Äplermagronen mit gerösteten Zwiebeln, Apfelmus

Spanische Reispfanne mit Gemüse (vegan)



Ravioli gefüllt mit Tomaten und Mozzarella mit mediterraner Tomatensauce, Reibkäse



Abendangebot

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen bis 19.00 Uhr möglich sind.

Fleischgerichte

Rindsgehacktes mit Hörnli, Apfelmus, Reibkäse



Vegetarische Gerichte

Ravioli gefüllt mit Tomaten und Mozzarella mit mediterraner Tomatensauce, Reibkäse



Äplermagronen mit gerösteten Zwiebeln, Apfelmus

Eierpfannkuchen mit Spinatfüllung

Für Feinschmecker

Bitte bestellen Sie diese Feinschmecker Teller vor 13.00 Uhr.

Gehobelter Tafelspitz an Champagner-Quitten Dressing, gebratener Frühlings-Kartoffelsalat



Kanadischer Wildlachs mit grünem Spargel, Guacamole, geröstete Pinienkerne



Geröstete Bruschetta mit Spargeln und Tomaten, Nuss Pesto



Gourmet Trüffel-Brie*, Salat von Frühlingskräutern



Kirschkuchen mit Butterstreuseln

Cheesecake "New York"

(garniert mit Schlagrahm oder mit einer Glacé Ihrer Wahl)

Abendangebot

Klassiker

Café Complet nach Ihrer Wahl

Frisches **Birchermüesli**

Milchreis mit Vanille und Zimtzucker, Apfelmus

Gekochter **Schinken Teller**

Salami* Teller

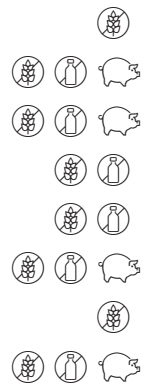
Bündnerfleisch Teller

Käse Teller mit Weichkäse*, Halbhart- und Hartkäse

Gemischter Teller mit gekochtem Schinken, Salami* und Käse

Gschwellti mit Quark, Weichkäse*, Halbhart- und Hartkäse

Eiche-Würstli mit Kartoffelsalat, Senf



Dessertkarte

Etwas Süsses

Schokoladencrème Crémant

Gebrannte Crème

Coupe Chantilly, Schokolade

Panna Cotta mit Himbeer Coulis

Mandel Gugelhopf

Schokoladen Küchlein

Aprikosentörtli



Das Gesunde

Früchte: Apfel / Banane

Apfelmus

Frischer Fruchtsalat



Vom Milchhüsli

Diverse Joghurts

Früchtequark

Griesstöpfli



Etwas Kühles

Vanille Glace

Schokoladen Glace

Mokka Glace

Zitronen Sorbet

Diabetiker Schokoladen Glace



Besuchermahlzeiten

Gerne bedienen wir auch Ihre Gäste gegen Verrechnung.
Für diese Mahlzeiten berechnen wir folgende Preise:

Getränke nach Wahl (Angebot und Preise siehe Getränkeangebot)

Mahlzeiten	Preise
Frühstück nach Ihrer Wahl	CHF 15.–
Mittag- oder Abendessen Menu (Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert)	CHF 25.–

Diäten und Einzelkomponenten bereiten wir ausschliesslich für unsere Patientinnen und Patienten zu.

Die Verrechnung der Besuchermahlzeiten erfolgt mit Ihrer persönlichen Abschlussrechnung.

Getränkekarte

Als privatversicherte Patientin und privatversicherter Patient offeriert Ihnen das Universitätsspital Basel Kaffee und Tee sowie alle Mineralwasser, Süssgetränke und Fruchtnektare.

Gerne bedienen wir Ihre Gäste und Angehörige gegen Verrechnung der unten angegebenen Preise.

Kaffee, Tee und Mineralwasser nach Wahl

kostenlos

Süssgetränke

Acqua Panna, 5 dl

CHF 3.90

Coca-Cola/Coca-Cola Zero, 5 dl

CHF 3.90

Rivella rot/Rivella blau, 5 dl

CHF 3.90

Bio Eistee Classic Zitrone, 5 dl

CHF 3.90

Apfelschorle, 5 dl

CHF 3.90

Orangensaft Hohes C, 25 cl

CHF 3.50

Fruchtnektare

Aprikosen Granini, 2 dl

CHF 4.30

Birnen Granini, 2 dl

CHF 4.30

Cranberry Saft Granini, 2 dl

CHF 4.30

Bier

Ueli Bier Lager Hell, 33 cl

CHF 4.50

Clausthaler alkoholfrei, 33 cl

CHF 4.50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Weinkarte

Schaumwein

Cuvée d'Or Vin Mousseux brut, 37,5 cl

AOC Basel-Landschaft, Siebe Dupf Kellerei Liestal

CHF 26.00

Traubensorte: Pinot Noir

Nach Vorbild eines edlen Champagners wird dieser Brut nach traditioneller Methode der Flaschengärung hergestellt. Dabei werden Baselbieter Pinot-Noir Trauben von verschiedenen Lagen und Gemeinden verwendet. Das Resultat ist ein feinperliger und eleganter Schaumwein mit delikaten Aromen von roten Beeren, Zitrus, floralen Anklängen und einem tollen Frucht-Säure-Spiel.

Weissweine

Schweiz

Cuvée d'Or Blanche 2019, 37,5 cl

AOC Basel-Landschaft, Siebe Dupf Kellerei Liestal

CHF 18.00

Traubensorte: Riesling x Silvaner / Gutedel & Kerner

Die aromatische Frische des Riesling-Sylvaner, die markante Frucht des Kerners und der elegante Charakter des Gutedels harmonisieren hervorragend und ergeben einen runden und rassigen Wein mit einem tollen Frucht-Säure-Spiel. Ein toller Regio-Wein, der von der Fachpresse jährlich mit Höchstnoten ausgezeichnet wird.

Baselbieter Riesling x Silvaner, 50 cl

Siebe Dupf Kellerei Liestal

CHF 13.00

Traubensorte: Riesling x Silvaner

Dieser Riesling-Sylvaner stammt von verschiedenen Rebgemeinden aus dem Oberbaselbiet. In der Nase gefallen die reine Frucht, eine dezente Muskatnote und leicht florale Noten. Am Gaumen begeistern Aromen von Zitrus, gelben Steinfrüchten und grünem Apfel gepaart von einem saftigen Säuregerüst und viel Schmelz.

Bitte beachten Sie, dass die Jahrgänge kurzfristig ändern können.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Weinkarte

Frankreich

Pouilly-Fuissé Pentacrine, 37,5 cl

Domaine Saumaize-Michelin, Mâconnais, Burgund

Traubensorte: Chardonnay

Der nach biodynamischen Kriterien arbeitende Roger Saumaize ist ein wahrer Purist unter den burgundischen Spitzenwinzern. Seine Pouilly-Fuissés können problemlos mit den nördlichen Nachbarn aus der Côtes de Beaune verglichen werden – Der Pentacrine ist ein charaktvoller, mineralischer und äusserst erfrischender Chardonnay aus dem Mâconnais.

CHF 28.00

Sancerre 2019, 37,5 cl

Domaine François Crochet, Loire

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Seit 1998 betreut François Crochet das nur 10 Hektaren kleine Weingut in Marcigoué bei Sancerre. Auf den kalkreichen Böden produziert er Weine von grosser Mineralität und Frische nach biodynamischen Prinzipien. Sein Sancerre besticht mit typischen Aromen nach Stachelbeere, Zitrus und einer leicht grasigen Note. Ein äusserst saftiger Sauvignon Blanc mit lang anhaltendem Abgang.

CHF 26.00

Rotweine

Schweiz

Cuvée d'Or Rouge 2017, 37,5 cl

Siebe Dupf Kellerei Liestal

Traubensorte: Pinot Noir und Cabernet Dorsa

In der Cuvée d'Or Rouge sind die Kraft, das Volumen und die Farbe des Cabernet Dorsa und die Eleganz, Struktur und Frucht des Pinot Noir harmonisch vereint. Ein Ausbau von ca. 6 Monaten in Liestaler Eichenholz, gibt dem Wein den letzten Schliff. Eine fruchtbetonte, würzige und geschmeidige Cuvée mit angenehmer Frische.

CHF 18.00

*Bitte beachten Sie, dass die Jahrgänge kurzfristig ändern können.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*

Weinkarte

Schweiz

Baselbieter Wintersinger, 50 cl

Siebe Dupf Kellerei, Liestal

CHF 15.00

Traubensorte: Pinot Noir

Der Wintersinger Pinot Noir besticht mit seinem strahlenden Rubinrot. Er ist füllig, elegant mit einer wunderbaren Frische. Aromen von roten Beeren, etwas Kirsche und Weichsel begeistern sowohl in der Nase wie auch am Gaumen und münden in ein geschmeidiges und würziges Finale. Ein charmanter Pinot Noir aus der Weinhochburg des Oberbaselbiets.

Italien

Sito Moresco DOC 2017, 37,5 cl

Angelo Gaja Barbaresco – Piemont

CHF 42.00

Traubensorte: Merlot 35%, Nebbiolo 35%, Cabernet Sauvignon 30%

Angelo Gaja gilt als Vordenker und Revolutionär. Viele seiner Neuerungen hatten massgeblichen Einfluss auf die heutige Berühmtheit italienischer Rotweine. Sein Sito Moresco vereint den eher rustikalen Nebbiolo mit der Eleganz und Geschmeidigkeit des Merlot und der kraftvollen Art des Cabernet Sauvignon. Ein fruchtbetonter Rotwein mit viel Würze, kräftiger Tannin Struktur und langanhaltendem Finish.

Ripa delle More 2016, 37,5 cl

Tenuta Vicchiomaggio – Toscana

CHF 30.00

Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Das über tausend Jahre alte Schloss Vicchiomaggio ist einer der schönsten historischen Landsitze der Toscana. Die heutigen Besitzer John und Paola Matta verwandelten das Anwesen in einen Tempel der Gastfreundschaft mit Hotel, raffiniertem Restaurant und einem Spitzen-Weingut. Ihr Topwein Ripa delle More wird 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut und begeistert mit vollmundigen Fruchtaromen, süssen Gewürznoten und samtigen Gerbstoffen.

Bitte beachten Sie, dass die Jahrgänge kurzfristig ändern können.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Besondere Ernährungssituationen

Allergien und Unverträglichkeiten

Eine Allergie auf Nahrungsmittel kann schwere Reaktionen auslösen. Bitte geben Sie Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt und Ihrer Pflegefachperson bekannt, wenn Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind. Für den Fall, dass Sie aufgrund Ihrer Erkrankung auf eine individuelle Ernährung angewiesen sind, sind unsere Ernährungsfachleute gerne für Sie da.

Auf Wunsch stellt Ihnen unser Service Privé als Hilfestellung bei der Menüauswahl die vollständige Zutatenliste der Gerichte zur Verfügung. Falls kein Menü geeignet ist, wird die Diätküche eine individuelle Mahlzeit für Sie zubereiten.

Diabetes

Die Ernährung bei Diabetes erfordert keine spezielle Kostform. Von Bedeutung ist ein ausgewogenes Menü und wenig Zucker. Die Menge Kohlenhydrate pro Mahlzeit hängt von Ihrem individuellen Bedarf und Ihrer Diabetes-Therapie ab. Zusätzlich stehen Ihnen zuckerreduzierte Konfitüre, Fruchtjoghurt und Glace zur Verfügung.



Nährwertangaben

Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Service Privé eine Liste mit allen Nährwertangaben (Kalorien (kcal), Eiweiss, Fett, Kohlenhydrate) unserer Gerichte und Komponenten.

Appetitlosigkeit/Mangelernährung

Falls Sie unter Appetitlosigkeit leiden oder bei Ihnen eine Mangelernährung festgestellt wurde, können Sie aus einer Auswahl an Hauptgerichten, Zwischenmahlzeiten wie Sandwiches, proteinreichen Suppen oder Milkshakes auswählen.

Legende

 Glutenfrei  Laktosearm  Enthält Schweinefleisch

* Nicht für Schwangere geeignet

Herkunfts-Deklaration

Herkunft

Kalb

Rind

Schwein

Poulet

Lachs

Buntbarsch

Riesencrevetten

Land

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Norwegen und Kanada

Indonesien/aus nachhaltiger Zucht

Vietnam/aus nachhaltiger Zucht

Unser Engagement für die Umwelt

Das 2018 eingeführte, moderne Verpflegungssystem ermöglicht uns, einen grossen Teil der bei der bisherigen Produktionsweise angefallenen Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Dies bedeutet, dass die Ökobilanz im Vergleich zu herkömmlichen Produktionsmethoden deutlich besser ausfällt.

USB-Qualitätsstandard beim Einkauf

- Der Einkauf im USB arbeitet nur mit den renommiertesten und qualifiziertesten Produzenten der Schweiz zusammen und berücksichtigt wo immer möglich regionale Lieferanten. Bei Fleisch und Fisch berücksichtigen wir Zertifikate wie ProNatura, MSC oder ASC.
- Unsere Lieferanten werden regelmässig vor Ort vom Einkauf USB begutachtet und bewertet. Dabei achten wir genauestens auf die Warenursprungsdeklarationen.
- Der Einkauf verfolgt laufend die Einfuhrverbotsliste (u.a. auch mit vorübergehenden Einschränkungen) des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV. Bei Auffälligkeiten oder Unklarheiten wird die Freigabe der Tierschutzorganisation «KAGfreiland» eingeholt.

Ein Tipp für Sie und Ihre Gäste

Sie und Ihre Gäste sind in unseren Restaurants Giardino im Klinikum 1 und Punto im Klinikum 2 herzlich willkommen.

Gönnen Sie sich doch eine Auszeit und genießen Sie die gemütliche Atmosphäre, die sonnigen Terrassen und den Ausblick in unseren Garten.

RISTORANTE
ARTE
GIARDINO ■

Ristorante Arte Giardino

Klinikum 1, Erdgeschoss

Montag–Freitag:

7.00 bis 19.00 Uhr

Samstag/Sonntag:

9.00 bis 18.00 Uhr

MEDITERRANES BISTRO
PUNTO ■

Mediterranes Bistro Punto

Klinikum 2, 2. Stock

Montag–Freitag:

7.00 bis 18.00 Uhr

Samstag/Sonntag:

10.00 bis 17.30 Uhr

