Speise- und Getränkekarte

Eine echt appenzellische Gaumenfreude

Liebe Patientin, lieber Patient, liebe Gäste

Herzlich willkommen in der Berit Klinik! Neben der medizinischen Betreuung möchten wir Sie kulinarisch verwöhnen. Eine gesunde, schmackhafte und abwechslungsreiche Ernährung bildet die Basis für Ihr Wohlbefinden. Unsere erstklassige Küche verwöhnt Sie täglich mit auserlesenen Menüs aus frischen Zutaten.

Im Zentrum stehen täglich frisch zubereitete Gerichte mit auserlesenen Zutaten aus der Region. Bei der Zusammenstellung unserer Speisen achten wir auf Ausgewogenheit, jahreszeitliche Gegebenheiten und auf Vielfältigkeit. Erstklassige Produkte sind uns für eine leichte und gesunde Gaumenfreude besonders wichtig.

Unser Servicepersonal hat ein offenes Ohr für Ihre Wünsche, Anregungen und Komplimente. Bitte zögern Sie nicht, sich zu melden. Danke.

Sandra Egger
Küchenchefin

Allgemeine Informationen

Öffnungs- und Essenszeiten

Das Restaurant ist täglich von 08.00 bis 20.30 Uhr geöffnet.

Essenszeiten im Restaurant

Frühstück ab 08.00 bis 09.00 Uhr
Mittagessen ab 12.00 Uhr, warme Küche bis 13.15 Uhr
Nachtessen ab 18.00 Uhr, warme Küche bis 19.30 Uhr

Essenszeiten im Zimmer

Frühstück ab 07.30 Uhr
Mittagessen ab 12.00 Uhr
Nachtessen ab 18.00 Uhr

Unsere Lieferanten:

Fleisch / Geflügel:	Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG, 9053 Teufen
Fisch / Geflügel:	Comestibles Zellweger, 9422 Staad
Brot / Backwaren:	Bäckerei Koller, 9053 Teufen
Gemüse:	Erich Berner AG, 9000 St. Gallen

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Patienteninformationen

Lassen Sie sich von unserer à la carte-Auswahl inspirieren oder geniessen Sie unser frisch zubereitetes Tagesmenü.
Sie haben die Wahl, ob Sie Ihre Mahlzeit lieber in Ihrem Zimmer oder im Panorama-Restaurant einnehmen möchten. Auch Ihre Besucher sind im Restaurant mit gepflegtem Ambiente und einem wunderbaren Blick auf die sanfte Hügellandschaft des Appenzellerlands stets herzlich willkommen.

Room Service

Sie können alle Getränke aus dieser Karte bei unserem Room Service oder Pflegedienst bestellen und in Ihrem Zimmer konsumieren. Mineralwasser und Tee stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.
Bei Fragen dürfen Sie sich gerne an unseren Room Service oder Pflegedienst wenden.

ALLGEMEIN versichert?

Falls Ihnen unser Hauptgang nicht entsprechen sollte, können Sie ein Menü à la carte wählen. Wenn Sie beide Vorspeisen wählen müssen wir Ihnen jedoch CHF 3.50 verrechnen. Die Gourmet-Spezialitäten müssen mit einem Aufpreis von CHF 4.50 verrechnet werden.

HALBPRIVAT versichert?

Alle à la carte-Spezialitäten sind für Sie kostenlos. Mineralwasser und Tee stehen in Ihrem Zimmer zur freien Verfügung. Nach dem Mittagessen servieren wir Ihnen gerne einen Gratis-Kaffee.

PRIVAT versichert?

Alle à la carte-Spezialitäten sind für Sie kostenlos. Mineralwasser, Kaffee und Tee stehen in Ihrem Zimmer zur freien Verfügung.

Speisen

Suppen

1. Tagessuppe à la maison	CHF	4.50
2. Gemüse-Bouillon nature	CHF	4.00
3. Hausgemachte Flädlisuppe	CHF	4.50
4. Haferschleimsuppe	CHF	4.50

Warme und kalte Speisen, Auswahlmenü

5. Französische Omelette nature	CHF 13.50
Französische Omelette mit Schinken oder Pilzen	CHF 15.50
6. Kalte Platte mit Appenzeller Fleisch- und Käsespezialitäten	CHF 17.50
7. Spaghetti à la Napolitaine	CHF 15.50
Spaghetti à la Bolognaise	CHF 17.50
8. Klassischer Griessbrei mit Zimtzucker und Apfelmus	CHF 10.50
9. Saisonale Gemüsevariation mit Salzkartoffeln	CHF 24.50
10. Fitness-Teller mit Pouletbrust und Kräuterbutter	CHF 22.50
11. Café complet mit hausgemachtem Birchermüesli	CHF 11.50
12. Sandwichvariationen mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse	CHF 7.50
mit Rohschinken oder Bündnerfleisch	CHF 8.50

Vegetarische Köstlichkeiten

13. Käse-Lauch-Küchlein	CHF 18.50
14. Bunter Salatteller mit Ei	CHF 17.50
15. Hausgemachte Gnocchi, mediterranes Gemüse, Kräuter	CHF 22.50
16. Süsskartoffel-Zitronen Tortellini, Martinisauce	CHF 24.50

Klassiker Berit

17. Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock und Karotten	CHF 25.50
18. Appenzeller Kalbs-Cordonbleu mit Bratkartoffeln und Broccoli	CHF 32.50
19. Appenzellerkäse-Spätzli mit Speck	CHF 24.50

Gourmet-Menü

20. Zanderfilet, Mandelbutter, Salzkartoffeln, Blattspinat	CHF 34.50
21. Kalbssteak, Champignonsauce, Spätzli, Gemüsegarnitur	CHF 38.50

Unsere Desserts

1. Fruchtsalat	CHF	6.50
2. Schokoladenküchlein, hausgemachtes Vanilleglace	CHF	9.50
3. Appenzeller Biberlimousse, marinierte Zwetschgen	CHF	6.50
Rahmzuschlag	CHF	1.20

Alkoholfreie Getränke

Warme Getränke

Café crème, Café crème koffeinfrei, Espresso	CHF 3.80
Doppelter Espresso	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 4.20
Latte Macchiato	CHF 4.80
Milchcafé	CHF 4.20
Diverse Teesorten	CHF 3.80
Schokolade/Ovomaltine 20 cl	CHF 4.00

Kalte Getränke

Goba Mineralwasser leise oder still 100 cl	CHF 8.50
Goba Mineralwasser leise oder still 33 cl	CHF 4.40
Rivella rot oder blau 33 cl	CHF 4.40
Coca Cola, zero 33 cl	CHF 4.40
Schweppes Tonic, Bitter Lemon 20 cl	CHF 4.40
Flauder 33 cl	CHF 4.40
Sinalco 33 cl	CHF 4.40
Citro 33 cl	CHF 4.40
Orangenjus 20 cl	CHF 4.50
Sanbitter 10cl	CHF 4.50
Apfelsaft Gartengold 27,5 cl	CHF 4.40
Apfelsaft Gartengold 75 cl	CHF 7.50
Möhlsaft vom Fass alkoholfrei (trüb) 50 cl	CHF 5.50
Sonnwendlig Bier alkoholfrei 33 cl	CHF 4.50

Alkoholische Getränke

Bier

Locher Lager 50 cl	CHF 5.50
Locher Spezli 33 cl	CHF 4.50
Sonnwendlig alkoholfrei 33 cl	CHF 4.50

Schaumweine

FRANCIACORTA BRUT DOCG
37, 5 cl CHF 37.00
Plozza Vini, Italien
Strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen, feine und anhaltende Perlage, Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung, Anklänge an Brotkruste und Trockenfrüchte (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen), würzig, frisch, fein und harmonisch. Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir.

PROSECCO SPUMANTE DOC, «VILLA DANZIA»
75 cl CHF 31.00
Villa Danzia, Pedemonte, Veneto / Italien
Helles Zitronengelb, feine, anhaltende Perlage. Frisch fruchtiges Aroma nach Zitrusfrüchten, Steinobst, kombiniert mit floralen Noten. Im Gaumen sehr fruchtig, erfrischende Säure, leichter Körper. Sehr ausgewogen und harmonisch. Traubensorte: Prosecco.

Weissweine, kleine Flaschen

Féchy «Le Terroir» AOC
50 cl CHF 17.50
Epesses «Mariette» AOC
50 cl CHF 19.50

Weissweine, grosse Flaschen

Schweiz

CUVÉE VALAIS BLANC
«MADAME ROSMARIE MATHIER» AOC
75 cl CHF 39.00
Adrian Mathier AG, Salgesch, Wallis
Brillantes Strohgelb. In der Nase angenehm mit Aromen von exotischen Früchten, Kräutern und Gewürzen. Im Gaumen frisch mit gut eingebundener Säure und mittelgewichtigem Körper. Empfohlen zu Apéro, Fisch, Krustentieren. Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris.

DÉZALEY «CLOS DES ABBAYES» AOC
75 cl CHF 43.00
Domaine Ville de Lausanne, Lausanne, Lavaux
Strohgelb. In der Nase zart-duftende Aromatik, florale Noten, feinwürzig und fruchtig. Im Gaumen balancierte Säurestruktur, saftig und harmonisch. Mittelgewichtiger Körper. Rebberge und Keller gehören der Stadt Lausanne. Jeweils im Dezember wird die gesamte Weinproduktion an die meistbietenden Weinhändler versteigert. Empfohlen zu Apéro, Fisch. Traubensorte: Chasselas (Gutedel).

PINOT BLANC MALANS
75 cl CHF 43.00
AOC GR, Cottinelli Weinbau, Graubünden
Der Pinot Blanc ist eine Mutation aus der Pinot Gris-Traube. Die helle goldene Farbe ist typisch für diesen Wein. In der Nase dezenter Duft von frischen exotischen Früchten. Im Gaumen kräftige Aromen nach Golden Delicious und Birnen. Empfohlen zu Apéro, Weichkäse, Gemüsegericten. Traubensorte: Pinot Blanc.

Österreich

GRÜNER VELTLINER «ALTE REBEN»

75 cl CHF 31.00

Weingut Weinrieder, Weinviertel

Mittleres, brillantes Strohgelb. Aromatische Nase mit Aromen von sehr reifen Pfirsichen, florale und pfeffrig-würzige Noten. Im Gaumen dichte und ausgewogene Struktur, mit erfrischender Säure. Viel Schmelz und Fülle. Lang anhaltender Abgang. Empfohlen zu Geflügel, Fisch, aber auch Weichkäse. Traubensorte: Grüner Veltliner.

Spanien

EL SERRATS CHARDONNAY

75 cl CHF 45.00

Venta d'Aubert

Sehr hellgelbe Farbe, grünlich schimmernd. Erfrischend, leicht und trotzdem voller Attraktivität. In der Nase ein Duft nach frischem Heu. Im Gaumen Zitrus, Limette in Kombination mit vegetalen Kräuteraromen. Empfohlen zu Apéro, Fisch, Krustentiere. Traubensorte: Chardonnay.

Rotweine, kleine Flaschen

Balgach Pinot Noir «Torkelhof» AOC
50 cl CHF 18.50
Dôle du Valais AOC, «les quatres saisons»
50 cl CHF 16.50
Toscana Rosso «Tranobili» IGT
50 cl CHF 23.00

Rotweine, grosse Flaschen

Schweiz

MAIENFELD PINOT NOIR AOC –
BÜNDNER HERRSCHAFT
75 cl CHF 33.00
Eigenkelterung Nüesch Weine, Balgach
Sattes, brillantes Rubinrot. In der Nase vielschichtig, duftet nach roten und schwarzen, reifen Beeren, Waldbeeren, aber auch würzige Noten. Im Gaumen gut strukturiert mit samtenen Gerbstoffen, mittelgewichtig, harmonisch und lang anhaltend. Empfohlen zu Kalb, Käse, etc. Traubensorte: Pinot Noir.

Österreich

NEUSIEDLERSEE «SCHWARZ ROT»
75 cl CHF 89.00
Johann Schwarz, Andau, Neusiedlersee, Burgenland
Dichtes Purpur. In der Nase sehr aromatisch. Aromen von reifen Kirschen, süss-würzig, Zimt, vielschichtig und konzentriert. Im Gaumen sehr dicht und füllig, trotzdem elegant und harmonisch. Sehr schön strukturiert. Empfohlen zu Rind, Wild, kräftigen Gerichten. Traubensorte: Zweigelt.

Italien

TOSCANA ROSSO «TRALUNA» IGT

75 cl CHF 29.00

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti, Toscana

Sattes Rubinrot. In der Nase aromatisch mit Duft nach reifen Früchten, vor allem roten und schwarzen Beeren, ergänzt mit würzigen Aromen, Nelken, Zimt, aber auch rauchige Noten. Im Gaumen weich und füllig, mit samtenen Gerbstoffen. Ausgewogen mit Aromen von reifen Früchten. Empfohlen zu Pizza, Pasta oder Fleischgerichten. Traubensorten: Sangiovese, Alicante Bouschet.

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE «BURE ALTO» DOC

75 cl CHF 33.00

Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano, Veneto

Dunkle, intensive, rubinrote Farbe. Aromatische Nase mit Duft von reifen, dunklen Beeren und schwarzen Kirschen, aber auch würzige Noten, Lakritze und Mocca. Im Gaumen ausgewogen, samtene Gerbstoffe, fülliger und doch eleganter Körper. Fruchtige und würzige Aromen, saftig und lang anhaltend. Empfohlen zu Wild, Lamm, Käse. Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara.

ARNIONE BOLGHERI DOC SUPERIORE

75 cl CHF 69.00

Campo alla Sughera, Toscana

Sattes dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase breit und von grosser Komplexität. Im Gaumen Aromen von schwarzen Früchten; Brombeeren, Zwetschgen und Cassis. Süsser Tabak und harmonischen Gewürznoten. Vollmundig und harmonisch, elegant und mit einem langen Finale. Empfohlen zu Rind, Hirsch, Lamm. Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

NUMERO UNO IGT

75 cl CHF 89.00

Plozza Terr. Ret. di Sondrio, Lombardia / Valtellina

Rubinrot. Intensiver Auftakt mit süssen Rosinen- und Pflaumenkompottnoten, die von Nelken- und Pfefferaromen ergänzt werden. Im Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an schmeichelt und verführt. Aromatisch muss man an Pflaumen, Vanille, Zimt, Apfelkompott und Pfeffer denken. Dank den dezent herben, aber wunderbar ausgereiften Gerbstoffen, ist die Struktur dieses Nebbiolos einwandfrei und stattlich. Elegant in der Art und lang das Finale. Ein festlicher Wein, der etwas Stolzes und Würdiges in seiner Seele trägt. Empfohlen zu Rind, Wild, Lamm, Käse. Traubensorte: Nebbiolo.

Spanien

RIBERA DEL DUERO RESERVA «MONTE-VANNOS» DO

75 cl CHF 44.00

Bodegas Montevannos, Sotillo de la Ribera

Tiefes Rubinrot. Intensive Nase nach Waldbeeren und feinen Röstaromen mit einem Hauch Vanille. Im Gaumen ausgewogene Struktur mit samtenen Gerbstoffen, mittelgewichtiger Körper. Füllig und doch elegant, mit anhaltendem Abgang. Empfohlen zu: Lamm, Käse. Traubensorten: Tempranillo, Merlot.

BARAHONDA SUMMUM

75 cl CHF 47.00

Senorio de Barahonda, Yecla

Der Wein hat einen starken Charakter mit einem wunderbaren Monastrell Aroma. Im Geschmack sehr geschmeidig, mit einem strukturierten, einladenden und anhaltenden Abgang, was einen guten Wein auszeichnet. Empfohlen zu Rind, Wild, Schmorgerichten. Traubensorte: Monastrell.

LO MÓN

75 cl CHF 56.00

Trossos del Priorat

Das Bouquet ist geprägt von dem feinen Aroma schwarzer Kirschen, Pflaumen, Leder, Lakritz und einem Touch Anis. Am Gaumen präsentiert sich der Trossos del Priorat Lo Món D.O.Ca. als ein weicher, samtiger Wein mit anregender Würze und feinen Holznoten. Ein knackiges Säurespiel, intensive Mineralität und feingeschliffene Tannine zeichnen diesen Wein am Gaumen aus. Die pralle Aromatik, Saftigkeit und Frucht sind begeisternd! Empfohlen zu Wild, dunklem Geflügel, Fleischgerichten mit dunkler Sauce, Hartkäse. Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Syrah.

Süssweine

2015 SCHABERNACK BEERENAUSLESE

50 cl CHF 59.00

Dorst & Bietighöfer, Pfalz, Deutschland

Sehr schlank und frisch, andererseits bleibt er nachhaltig präsent. Die Aromatik mit Anklängen von weissem Nougat, Kapstachelbeere, Kokoskrokant, Süssholz und vor allem Bitterorange. Einerseits frisch, leicht, grazil und gleichzeitig komplex, intensiv, ausdrucksstark; ja, was denn nun? Schabernack macht seinem Namen alle Ehre. Die Trauben werden hoch reif, teils eingetrocknet, handselektiert und mit stattlichen 135 Oechlsegraden geerntet. Anschliessend werden die Trauben in einem neuen Tonneau (500 l Barriqueeichenholzfass) vergoren. Empfohlen zu: Desserts, bei denen Vanille, gelbe Früchte den Ton angeben, Tarte Tatin, Frischkäsevariationen. Traubensorten: Gewürztraminer, Scheurebe.

Spirituosen

Appenzeller Alpenbitter			
29,0 % vol.	4 cl	CHF	6.00
Cynar			
16,5 % vol.	4 cl	CHF	6.00
Campari			
23,0 % vol.	4 cl	CHF	6.00
Paesanella Grappa Brunello			
41,0 % vol.	2 cl	CHF	7.50
Paesanella Grappa Moscato			
41,0 % vol.	2 cl	CHF	6.50
Oban Single Malt Whisky			
43, 0% vol.	4 cl	CHF	14.50
Cognac Rémy Martin			
40,0 % vol.	4 cl	CHF	9.50
Gin 27			
43,0 % vol.	4 cl	CHF	9.50
Hendrick's			
41,4 % vol.	4 cl	CHF	9.50

BERIT KLINIK

Berit Klinik
Steinweg 1
9052 Niederteufen
T +41 71 335 01 01
info@beritklinik.ch
www.beritklinik.ch