



---

# Speise- und Getränkekarte

---



---

## Eine echt appenzellische Gaumenfreude

---

### Liebe Patientin, lieber Patient, liebe Gäste

Herzlich willkommen in der Berit Klinik in Speicher! Wir möchten Ihnen nicht nur medizinische Höchstleistungen bieten, sondern Sie auch kulinarisch verwöhnen. Eine gesunde, schmackhafte und abwechslungsreiche Ernährung bildet die Basis für Ihr Wohlbefinden. Unsere erstklassige Küche bietet täglich auserlesene Menüs aus frischen Zutaten.

Im Zentrum stehen täglich frisch zubereitete Gerichte mit hochwertigen Zutaten aus der Region. Bei der Zusammenstellung unserer Speisen achten wir auf Ausgewogenheit, jahreszeitliche Gegebenheiten und Vielfaltigkeit. 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 20.00 Uhr geöffnet.**

### **Essenszeiten im Restaurant**

Mittagessen ab 12.00 Uhr, warme Küche  
bis 13.15 Uhr

Nachessen ab 17.30 Uhr, warme Küche  
bis 18.30 Uhr

### **Essenszeiten im Zimmer**

Frühstück ab 07.30 Uhr

Mittagessen ab 12.00 Uhr

Nachessen ab 17.30 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.

Alle Brote und Gebäcke wurden in der  
Schweiz produziert. Ausnahmen werden  
separat deklariert.

## Patienteninformationen

Lassen Sie sich von unserer À-la-carte-Auswahl  
inspirieren oder geniessen Sie unser frisch zu-  
bereitetes Tagesmenü.

Sie haben die Wahl, ob Sie Ihre Mahlzeit lieber  
in Ihrem Zimmer oder im Panorama-Restaurant  
einnehmen möchten. Auch Ihre Besucherinnen  
und Besucher sind im Restaurant mit gepfleg-  
tem Ambiente und einem wunderbaren Blick  
auf die sanfte Hügellandschaft des Appenzel-  
lerlands 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 kosten-  
los zur Verfügung.

Bei Fragen dürfen Sie sich gerne an unseren  
Room-Service oder Pflegedienst wenden.

### **ALLGEMEIN versichert?**

Falls Ihnen unser Hauptgang nicht entspre-  
chen sollte, können Sie ein Menü à la carte  
wählen. Die Vorspeisen müssen wir Ihnen je-  
doch verrechnen. Die Gourmet-Spezialitäten  
werden mit einem Aufpreis von CHF 4.50 ver-  
rechnet.

### **HALBPRIVAT versichert?**

À-la-carte-Spezialitäten sind für Sie kostenlos.  
Mineralwasser und Tee stehen in Ihrem Zim-  
mer zur freien Verfügung. Nach dem Mittag-  
essen servieren wir Ihnen gerne einen Gratis-  
Kaffee auf Ihrem Zimmer.

### **PRIVAT versichert?**

À-la-carte-Spezialitäten sind für Sie kostenlos.  
Mineralwasser, Kaffee und Tee stehen in Ih-  
rem Zimmer zur freien Verfügung.

---

# Speisen

---

## Suppen

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

## Warme und kalte Speisen Auswahlmenü

- |   |     |       |
|---|-----|-------|
| 5. Französische Omelette nature   | CHF | 13.50 |
| Französische Omelette mit<br>Schinken oder Pilzen                         | CHF | 15.50 |
| 6. Kalte Platte mit Appenzeller<br>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<br>Zimtucker und Apfelmus                   | CHF | 10.50 |
| 9. Saisonale Gemüsevariation mit<br>Salzkartoffeln                        | CHF | 24.50 |
| 10. Fitness-Teller mit Pouletbrust<br>und Kräuterbutter                   | CHF | 22.50 |
| 11. Café complet mit<br>hausgemachtem Birchermüesli                       | CHF | 11.50 |
| 12. Sandwichvariationen<br>mit Käse, Schinken, Salami<br>oder Fleischkäse | CHF | 7.50  |
| mit Rohschinken oder<br>Bündnerfleisch                                    | CHF | 8.50  |

## Vegetarische Köstlichkeiten

- 13. **Caesar Salad mit Ei und Grana-Padano-Spänen** CHF 17.50
- 14. **Bunter Salatteller mit geröstete Kernen** CHF 18.50
- 15. **Gemüse-Stroganoff mit Spätzli** CHF 23.50
- 16. **Hausgemachte Spinat-Ricotta-Tortellini an Zitronensauce** CHF 24.50

## Berit Klassiker

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

## Gourmet-Menü

- 20. **Lachsfilet an Safransauce mit Reis und Zucchetti** CHF 34.50
- 21. **Kalbsschnitzel an Pfeffersauce mit Nudeln und Gemüse-garnitur** CHF 38.50

## Unsere Desserts

- 1. **Fruchtsalat** CHF 6.50
- 2. **Hausgemachter Cheesecake** CHF 9.50
- 3. **Hausgemachtes Himbeer-Sorbet** CHF 7.50
  
- 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 30 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
Goba Citro 33 cl	CHF 4.40
Goba Grape 33 cl	CHF 4.40
Goba Orange 33 cl	CHF 4.40
Rivella rot oder blau 33 cl	CHF 4.40
Coca-Cola, zero 33 cl	CHF 4.40
Schweppes Tonic 20 cl	CHF 4.40
Flauder 33 cl	CHF 4.40
Sanbitter 10 cl	CHF 4.50
Möhl Apfelsaft 33 cl	CHF 4.40
Möhsaft vom Fass, alkoholfrei (trüb) 50 cl	CHF 5.50
Sonnwendig Bier, alkoholfrei 33 cl	CHF 4.50
Red Bull 25 cl	CHF 5.50
Red Bull sugarfree 25 cl	CHF 5.50

---

# Alkoholische Getränke

---

## Bier

Locher Lager hell 50cl	CHF 5.50
Locher Sämtis Kristall 33cl	CHF 4.50

## Schaumwein

**PROSECCO SPUMANTE DOC «VILLA DANZIA»**  
75cl CHF 31.00  
Villa Danzia, Pedemonte, Veneto/Italien  
Helles Zitronengelb, feine, anhaltende Perlage.  
Frisches, fruchtiges Aroma von Zitrusfrüchten,  
Steinobst, kombiniert mit floralen Noten. Im Gau-  
men sehr fruchtig, erfrischende Säure, leichter Kör-  
per. Sehr ausgewogen und harmonisch. Traubens-  
orte: Glera.

## Roséwein

**TRASOLE TOSCANA IGT ROSATO**  
75cl CHF 28.00  
Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti  
In der Nase aromatisch, duftet nach Himbeeren,  
roten Früchten mit blumigen Noten. Im Gaumen  
ausgewogen, mineralisch, frisch und süffig. Schö-  
ne Süss-Säure-Balance und anhaltender Abgang.  
Empfohlen zu Apéro, Fischgerichten, weissem  
Fleisch, aber auch Gemüse und Käse.  
Traubensorte: Sangiovese.

## Weissweine, kleine Flaschen

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

## Weissweine, grosse Flaschen

### Schweiz

**CUVÉE VALAIS BLANC**  
**«MADAME ROSMARIE MATHIER» AOC**  
75cl 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 eingebunde-  
ner Säure und mittelmäßigem Körper. Empfoh-  
len zu Apéro, Fisch, Krustentieren. Traubensorten:  
Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris.

### Österreich

**GRÜNER VELTLINER «ALTE REBEN»**  
75cl CHF 31.00  
Weingut Weinrieder, Weinviertel  
Mittleres, brillantes Strohgelb. Aromatische Nase  
mit Aromen von sehr reifen Pfirsichen mit floralen  
und pfeffrig-würzigen 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.

### Italien

**SAUVIGNON BLANC «LA TUNELLA»**  
75cl CHF 39.00  
Friuli Colli Orientali bianco DOC  
Entdecken Sie das Meisterwerk von La Tunel-  
la, dem italienischen Weingut, das die Kunst des  
Weinbaus von Grund auf beherrscht. Inmitten der  
malerischen Friaul-Landschaft entsteht ein fruchtiger  
Wein, der Eleganz und Raffinesse vereint. Emp-  
fohlen zu hellem Fleisch, Fisch, Scampi und Käse.  
Traubensorte: Sauvignon blanc

## Rotweine, kleine Flaschen

<b>Balgach Pinot Noir «Torkelhof» AOC</b>	
50cl	CHF 18.50
<b>Dôle du Valais AOC «les quatre saisons»</b>	
50cl	CHF 16.50
<b>Toscana Rosso «Tranobili» IGT</b>	
50cl	CHF 23.00

## Rotweine, grosse Flaschen

### Schweiz

#### **MAIENFELD PINOT NOIR AOC – BÜNDNER HERRSCHAFT**

75cl	CHF 33.00
Eigenkelterung Nüesch Weine, Balgach Sattes, brillantes Rubinrot. In der Nase vielschichtig, duftet nach roten und schwarzen, reifen Beeren, enthält aber auch würzige Noten. Im Gaumen gut strukturiert mit samtene Gerbstoffen, mittelmäßig, harmonisch und lang anhaltend. Empfohlen zu Kalb, Käse. Traubensorte: Pinot noir.	

### Italien

#### **TOSCANA ROSSO «TRALUNA» IGT**

75cl	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, enthält aber auch rauchige Noten. Im Gaumen weich und füllig, mit samtene Gerbstoffen. Ausgewogen mit Aromen von reifen Früchten. Empfohlen zu Pizza, Pasta oder Fleischgerichten. Traubensorten: Sangiovese, Alicante Bouschet.	

#### **RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE «BURE ALTO» DOC**

75cl	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, enthält aber auch würzige Noten sowie von Lakritze und Mocca. Im Gaumen ausgewogen, samtene Gerbstoffe, fülliger und doch eleganter Körper. Fruchttige und würzige Aromen, saftig und lang anhaltend. Empfohlen zu Wild, Lamm, Käse. Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara.	

### Spanien

#### **RIBERA DEL DUERO RESERVA «MONTE-VANNOS» DO**

75cl	CHF 44.00
Bodegas Montevannos, Sotillo de la Ribera Tiefes Rubinrot. Intensive Nase mit Duft nach Waldbeeren und feinen Röstaromen sowie einem Hauch Vanille. Im Gaumen ausgewogene Struktur mit samtene Gerbstoffen, mittelmäßig Körper. Füllig und doch elegant, mit anhaltendem Abgang. Empfohlen zu Lamm, Käse. Traubensorten: Tempranillo, Merlot.	



## Spirituosen

### **Appenzeller Alpenbitter**

29,0 Vol.-% 4cl CHF 6.00

### **Cynar**

16,5 Vol.-% 4cl CHF 6.00

### **Campari**

23,0 Vol.-% 4cl CHF 6.00

### **Paesanella Grappa Brunello**

41,0 Vol.-% 2cl CHF 7.50

### **Paesanella Grappa Moscato**

41,0 Vol.-% 2cl CHF 6.50

### **Oban Single Malt Whisky**

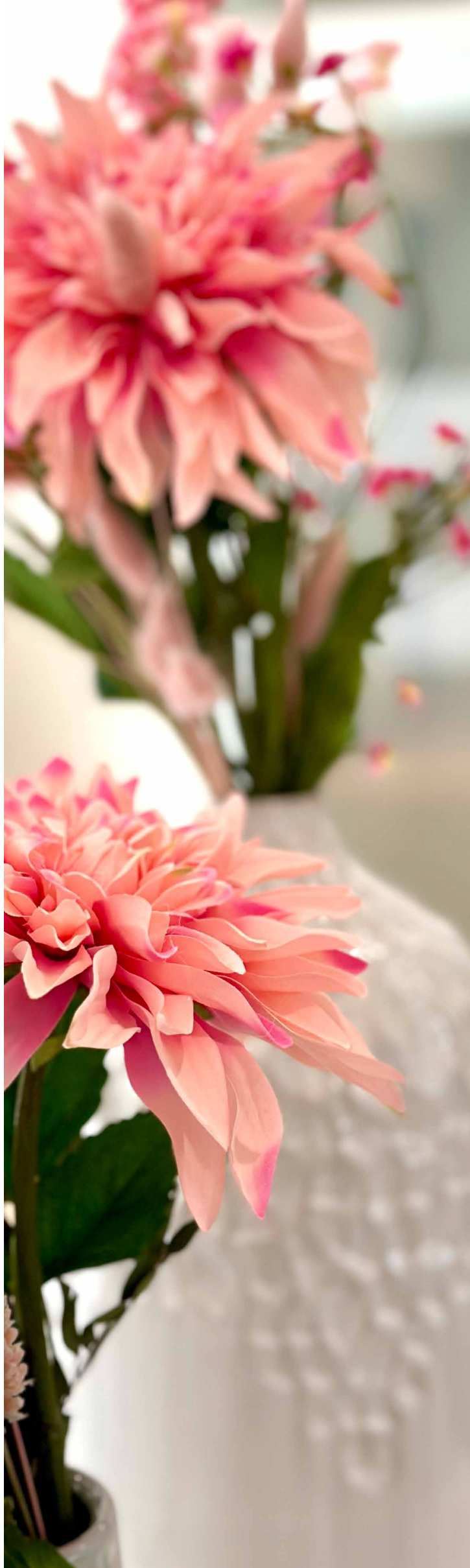
43,0 Vol.-% 4cl CHF 14.50

### **Cognac Rémy Martin**

40,0 Vol.-% 4cl CHF 9.50

### **Hendrick's**

41,4 Vol.-% 4cl CHF 9.50







Berit Klinik AG  
Vögelinsegg 5  
9042 Speicher  
T +41 71 335 06 06  
F +41 71 335 06 08  
[info@beritklinik.ch](mailto:info@beritklinik.ch)  
[beritklinik.ch](http://beritklinik.ch)