


Speisekarte



Lieber Gast

Herzlich willkommen im Restaurant der Rehaklinik Hasliberg.

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen, genauso wie Ihre Gesundheit. Aus diesem Grund legen wir grossen Wert auf eine regionale und saisonal abgestimmte Küche in Symbiose mit gesunder Ernährung und schonender Speisezubereitung. Wo immer möglich, werden Frischprodukte aus einheimischen Landwirtschaftsbetrieben verwendet und Lieferanten aus der Region berücksichtigt.

Wir bieten Ihnen verschiedene vegetarische Gerichte an, die wir mit folgendem Symbol  kennzeichnen. Zusätzlich deklarieren wir die allergenen Inhaltsstoffe gemäss untenstehender Auflistung:

- | | | | | | |
|---|--------------------------|----|------------|----|-------------------------------|
| 1 | Glutenhaltige Getreide | 6 | Sojabohnen | 11 | Sesamsamen |
| 2 | Eier | 7 | Milch | 12 | Schwefeldioxid
und Sulfite |
| 3 | Krebstiere | 8 | Nüsse | 13 | Lupinen |
| 4 | Fische | 9 | Sellerie | 14 | Weichtiere |
| 5 | Erdnüsse | 10 | Senf | | |
| * | je nach Zusammenstellung | | | | |



Die Speisen auf unserer Karte sind von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr durchgehend erhältlich. Wir, das Serviceteam der Rehaklinik Hasliberg, geben Ihnen bei allen kulinarischen Fragen und zu allergenen Inhaltsstoffen in den Speisen gerne Auskunft.

Geniessen Sie Ihren Besuch und das traumhafte Bergpanorama. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Freundliche Grüsse

Ihr Serviceteam

Suppen

	CHF
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse und Sherry ^{2, 9, 12}	8.00
Karotten-Ingwercremesuppe ^{7, 9} 	7.50
Tomatencremesuppe ^{7, 9} 	7.50


Salate

Mittags von unserem Salatbuffet:

Salatteller ^{2, 7, 9, 10, 12, 13*}  8.50

Ab 13:30 Uhr servieren wir Ihnen aus der Küche:

Kleiner grüner Salatteller  7.50

Kleiner assortierter Salatteller ^{2, 7, 9, 10, 12, 13*}  8.50

Alle Salate werden mit hausgemachtem französischem ^{2, 9, 10, 12},
Italienischem ^{9, 10, 12}, fettarmem ^{9, 12} oder Joghurt-Dressing ^{7, 9, 10} serviert.

Kleine Gerichte

Sandwiches mit Schinken, Käse  oder Salami ^{7, 9, 10, 12, 13} 6.50

Sandwiches gemischt mit Käse, Schinken und Salami ^{7, 9, 10, 12, 13} 7.50

Pommes Frites  7.00

Hausgemachte Chicken Nuggets
mit verschiedenen Salaten ^{1, 2, 7, 9, 10, 12, 13*} 16.50


Hasliberger Hobelkäseteller ⁷  17.50

Haslibergerteller
Hobelkäse, Trockenfleisch und Ballenbergschinken ^{7, 12, 9, 10} 19.00

Thonsalat garniert ^{2, 4, 7, 9, 10, 12, 13*} 15.50

Wurstsalat garniert ^{2, 7, 9, 10, 12, 13*} 15.50




Traditionelles

	CHF
Äpler Magronen mit einer «Zibeleschweitzli» serviert mit Apfelmus ^{1, 2, 7, 9, 12} 	18.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse ^{1, 2, 7, 9, 12*}	23.50
Kalbshaxe an einer Rotweinsauce mit Risotto und Gemüse ^{1, 7, 9, 12*}	32.00
Gebratenes Entrecôte vom Rind an einer Pfeffersauce mit Pommes Frites und Gemüse ^{1, 7, 9, 12*}	34.00



Fitnesssteller

Geflügelbrüstchen	22.50
Schweinssteak	24.50
Entrecôte vom Rind	34.00
Auf Wunsch als Beilage Pommes Frites	4.00
Die Grilladen servieren wir Ihnen an Kräuterbutter ⁷ mit verschiedenen Salaten ^{2, 7, 9, 10, 12, 13*}	

Vegetarische Gerichte




Pilzomelette mit einer Gemüse garnitur ^{2, 9, 12*} 	16.50
Gemüselasagne (Wartezeit ca. 20 Minuten) ^{1, 2, 7, 9} 	17.50
Paniertes Quornschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse ^{1, 2, 9, 12*} 	19.50

Pasta- und Risotto-Gerichte

	CHF
Spaghetti Patriciana mit Bündnerfleisch, Tomaten und Rahm 1, 2, 6, 7, 9	18.50
Makkaroni al Arrabiata mit Tomaten, Peperoncini und Mascarpone 1, 2, 7, 9 	18.00
Spaghetti Carbonara mit Schinken, Rahm und Ei 1, 2, 6*, 7, 12	18.50
Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch, Gemüse und Tomaten 1, 6*, 7, 9, 12	18.00
Lasagne al forno (Wartezeit ca. 20 Minuten) 1, 7, 9, 12	18.00
Steinpilzrisotto 7, 9, 12 	19.50

Für unsere kleinen Gäste

(Für Kinder bis 12 Jahren)

Kleiner gemischter Salat 2, 7, 9, 10, 12*, 13* 	4.00
Kleine Portion Pommes Frites 	4.50
Spaghetti mit Tomatensauce 1, 2, 6* 	7.50
Spaghetti Bolognese 1, 6*, 7, 9, 12	9.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse 1, 2, 7, 9, 12*	12.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 1, 2, 7, 9, 12*	12.00

Fleischdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Fischdeklaration:

Thunfisch = Pazifischer und indischer Ozean

Warme Getränke

			CHF
Kaffee crème			4.00
Kaffee koffeinfrei			4.00
Espresso			4.00
Doppelter Espresso			6.00
Schale/Milchkaffee			4.00
Cappuccino/Latte Macchiato			5.00
Kaffee mélange (mit Schlagrahm)			5.00
Tee-Sortiment: Pfefferminze, Lindenblüten, Schwarztee, Kamillen, Hagenbutten, Fruchtschalen, Waldbeeren, Orangenblüten, Fenchel, Eisenkraut, Grüntee			4.00
Milch kalt und warm			3.00
Ovomaltine kalt oder warm			4.00
Schokolade kalt oder warm			4.00
Alkoholfreier Punsch			4.00
Kaffee fertig mit Kernobstbranntwein	37.5 Vol.-%	4.0 cl	6.00
Kaffee Lutz mit Kernobstbranntwein	37.5 Vol.-%	4.0 cl	6.00
Kaffee Lutz mit Zwetschgenschnaps	37.5 Vol.-%	4.0 cl	6.00
Kaffee Lutz mit Chrüterschnaps	37.5 Vol.-%	4.0 cl	6.00

Kalte Getränke

Mineralwasser und Süssgetränke

Offenausschank

	2.0 dl	3.0 dl	5.0 dl
Valser mit und ohne Kohlensäure	2.70	3.50	5.00
Coca Cola, Fanta, Sprite, Rivella rot, Ramseier Süssmost, Nestea Ice Tea, Apfelschorle			

Flaschen

		CHF
Valser mit und ohne Kohlensäure	3.5 dl	4.50
Coca Cola, Coca Cola Zero Rivella rot, Rivella blau	3.3 dl	4.50
Schweppes Tonic Water Schweppes Lemon	2.0 dl	4.50
Michel Orangensaft	2.0 dl	4.50
Ramseier Suure Moscht mit und ohne Alkohol	5.0 dl	6.00
Valser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Rivella rot, Ramseier Süssmost	1.0 l	8.00
Ice Tea, Apfelschorle	1.5 l	9.00

Biere

Offenausschank

Feldschlösschen Herrgöttli	2.0 dl	CHF 3.50
----------------------------	--------	----------

Feldschlösschen Stange	3.0 dl	4.00
------------------------	--------	------

Flaschenbier

Feldschlösschen Lager	5.0 dl	5.50
-----------------------	--------	------

Alkoholfreies Flaschenbier

Clausthaler	3.3 dl	4.50
-------------	--------	------

Apéro Getränke

Appenzeller	29.0 Vol.-%	4.0 cl	6.00
-------------	-------------	--------	------

Campari	23.0 Vol.-%	4.0 cl	6.00
---------	-------------	--------	------

Cynar	16.5 Vol.-%	4.0 cl	6.00
-------	-------------	--------	------

Martini weiss	15.0 Vol.-%	4.0 cl	6.00
---------------	-------------	--------	------

Sanbitter alkoholfrei		10.0 cl	4.00
-----------------------	--	---------	------

zusätzlich Orangensaft, Mineralwasser			1.00
---------------------------------------	--	--	------

Weine im Offenausschank

Weissweine (Schweiz)

		CHF
Epesses¹²	1.0 dl	5.30
Lavaux (Waadt)	5.0 dl	24.00
Ein fruchtiger Weisswein mit mineralischem Charakter.		
Johannisberg, l'Alizé¹²	1.0 dl	5.50
Sion (Wallis)	5.0 dl	25.00
Ein exotisch duftender Walliser Wein, der eine gute Balance zwischen Frucht, Gehalt und Säure besitzt.		

Roséwein (Schweiz)

Rosé Vaudois¹²	1.0 dl	4.50
(Waadt)	5.0 dl	20.00
Ein lebhaft fruchtiger Roséwein mit einer Note von Pfirsich.		

Rotweine (Schweiz)

Pinot Noir, Pentes Rôties, St. Pierre¹²	1.0 dl	5.00
Chamoson-Les Clés (Wallis)	5.0 dl	23.00
Im Gaumen ein gehaltvoller, vollmundiger und samtiger Wein mit einer würzigen Note.		
Dôle, Maurice Gay¹²	1.0 dl	5.00
(Wallis)	5.0 dl	23.00
Süsse Gewürze mit seidigen Tanninen runden diesen Wein ab.		
Merlot, Delea¹²	1.0 dl	4.50
Losone (Tessin)	5.0 dl	20.00
Ein ausgewogener, fruchtiger, granatroter Wein mit einem dezenten Bouquet von Brombeere und Himbeere.		

Flaschenweine

Weissweine (Schweiz)

		CHF
Assemblage blanc, la Coquine, 2016 ¹² Sion (Wallis) Ein fruchtiger, lieblicher, ausgewogener Weisswein. Im Gaumen ist er leicht süss und kurz im Abgang.	5.0 dl	28.00
Petite Arvine, l'Opaline, 2015 ¹² Ayent (Wallis) Im Bouquet triumphiert dieser Wein mit dezenten Fruchtaromen und floralen Noten. Im Geschmack finden sich Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben.	7.5 dl	44.50

Rotweine (Schweiz)

Pinot Noir, Feu d'Amour, 2017 ¹² Yvorne (Waadt) Mit einer Note von reifen Beeren und einem beinahe feurigen Aroma zeichnet sich dieser Wein aus. Im Gaumen offenbart sich eine kraftvolle, fruchtige und delikate Textur, die von sehr aus- gewogenen, feinen Gerbstoffen begleitet wird.	7.5 dl	42.50
Merlot, Giornico Oro, 2015 ¹² Mendrisio (Tessin) Dieser Wein begeistert mit Fruchtnoten von schwarzen Beeren sowie Aromen von Menthol, Lakritz und Vanille. Er ist vollmundig und von guter Struktur.	7.5 dl	45.50
Humagne Rouge, Chevaliers, 2015 ¹² Salgesch (Wallis) Ein geschmeidig strukturierter Wein mit rustikalen Tanninen und einer fruchtiger Note.	7.5 dl	46.00

Rotweine (Italien)

Primitivo Salento, Lunare, Barese Sagl, 2017 ¹² 5.0 dl 28.00

Apulien

Der Wein glänzt mit seiner ausgewogenen, fruchtigen Frische.
In der Nase steigt ein feines Bouquet von Pflaumen, Zwetschgen
und dunklen Beeren auf.

Nero D'avola, Lunare, Barese Sagl, 2014 ¹² 5.0 dl 28.00

Sizilien

Intensive Aromen von Kirsche, Sauerkirsche und Cassis
charakterisieren diesen ausgewogenen, gehaltvollen rubinroten
Wein. Nach einer leichten Auftaktsüsse präsentiert er sich im
Gaumen fruchtig und frisch.

Schaumweine (Italien)

Gemin Treviso Prosecco ¹²

Treviso (Venetien)

Ein fruchtiger und trockener Schaumwein.

2.0 dl 12.00

Valdobbiadene Prosecco ¹²

Valdobbiadene (Venetien)

Ein fruchtiger und trockener Schaumwein
mit einer feinen Perlenbildung.

7.5 dl 45.00

Spirituosen

			CHF
Kernobstbrand Willisauer	37.5 Vol.-%	2.0 cl	4.00
Chrüter Willisauer	37.5 Vol.-%	2.0 cl	4.00
Zwetschgen Willisauer	37.5 Vol.-%	2.0 cl	4.50
Pflümli Willisauer	37.5 Vol.-%	2.0 cl	4.50
Kirsch Willisauer	37.5 Vol.-%	2.0 cl	4.50
Williamine Morand	43.0 Vol.-%	2.0 cl	6.50
Grappa di Brunello	37.5 Vol.-%	2.0 cl	7.50
Calvados Morin	43.0 Vol.-%	2.0 cl	7.50
Cognac Remy Martin	40.0 Vol.-%	2.0 cl	7.50
Vieille Prune Morin	41.0 Vol.-%	2.0 cl	7.50