INSELSPITAL
UNIVERSITÄTSSPITAL BERN
HÔPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE

Hotellerie

Catering-/Bankettangebot

Version: 02.06.2025

INSELSPITAL
UNIVERSITÄTSSPITAL BERN
HÔPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie an unserem Bankett-/Catering-Angebot interessiert sind. Wir legen grossen Wert auf die Frische und die hochstehende Qualität unserer Produkte und berücksichtigen – wo immer möglich – den Leitsatz «**regional-saisonal-frisch**».
Sehr gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation von Anlässen bis 350 Personen auf dem Inselspital-Campus.

Die Preise im Catering-/Bankettangebot verstehen sich bei Abholung im Restaurant. Gegen eine Gebühr liefern wir Ihnen die Verpflegung auf einem Grossteil des Inselspital-Areals.

Kontaktieren Sie uns. Wir freuen uns auf Sie!

Inselspital | Universitätsspital Bern | Direktion Immobilien & Betrieb
Bereich Hotellerie und Anlässe
Telefon +41 31 632 85 55 | E-Mail anlass@insel.ch

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vormittagspause | Nachmittagspause | Sitzungsverpflegung | Getränke-Flat-Rate	4 bis 6
Steh-Lunches | Grosse Pièce | Lunchpakete | Brote aus der Insel-Bäckerei	7 bis 12
Zvieriplatten | Apero-Häppchen | Sandwiches	13 bis 17
Käse-Fondue | Fondue Chinoise | Grill	18
Desserts aus der Insel-Patisserie	19
Special Events | Give Aways | Restaurationsgutscheine	20 bis 22
Getränke	23 bis 27
Bestellvorgang | Bestellablauf | Servicearten | Preisbasis | Diverse Informationen | Zusatzdienstleistungen | Annullation	28 bis 31
Deklaration | Alkoholabgabe	32

Preisgestaltung | Servicelevels | Legende

→ Die Preise sind exklusive Liefer- und Servicegebühren

Selber abholen

- Die Waren sind in allen unseren Restaurants abholbereit. Bitte die Retouren ins gleiche Restaurant zurückbringen. Fehlende Teile - ausser Einweggeschirr – werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Wird geliefert

- Wir bringen die Speisen und holen die Retouren wie folgt zurück:
  - Retouren, welche bis 17.00 Uhr bereitstehen am gleichen Tag
  - Retouren, welche später als 17.00 Uhr abholbereit sind, werden am nächsten Tag abgeholt. Wir bitten Sie, die gelieferten Waren zusammenzustellen und einzuschliessen. Getränke und Speisen, welche stehen gelassen und entwendet werden, werden wir Ihnen verrechnen.
  - Bei der Lieferart «geliefert» wird eine Gebühr von CHF 24.– für das Hin- und Zurückbringen (max. 30 Minuten) in Rechnung gestellt.

Bedient

- Bei der Lieferart «bedient» werden für die Lieferung, Bereitstellung, Bedienung und das Abräumen CHF 48.– pro Mitarbeitenden und pro Stunde verrechnet. Anlässe in Hörsälen und in unseren Restaurants sind immer «bedient».

Last Minute

- Die Speisen, welche mit diesem Icon versehen sind, können bis 24 Stunden vor dem Anlass bestellt werden. Bestellungen für am Folgetag nach 14.00 Uhr müssen am Vortag bis spätestens 12.00 Uhr getätigt werden.

→ Die Öffnungszeiten unserer Restaurants für das Abholen bzw. Retournieren der Verpflegung und weitere Informationen sind auf Seite 30 ersichtlich.

Vormittagspausen

Sämtliche Pausen-Komponenten können auch einzeln bestellt werden.

Budget (ab 10 Personen)

- Ruchbrot

CHF 4.00 pro Person

Standard

- Mini Butter-Gipfeli
- Mini Laugen-Gipfeli
- Mini Brötli
- Saisonales Früchteangebot

CHF 6.50 pro Person

Superior (ab 10 Personen)

- Speckbrötli
- Mini Butter-Gipfeli
- Baguette mit Trutenschinken | Rucola | Ei
- Joghurt mit Cerealien |

CHF 8.50 pro Person

fit, fein & Vegan (ab 10 Personen)

- Rusticobaguette |Sonnenblumenkerne | Trockentomaten | Dörraprikosen | Zwiebelsprossen
- Laugenbaguette Karotten-Meerrettich | Rettichsprossen
- Saisonales Früchteangebot
- Mini-Muffins | Schokolade | Johannisbeere

CHF 10.50 pro Person

Nachmittagspausen

Sämtliche Pausen-Komponenten können auch einzeln bestellt werden.

Budget (ab 10 Personen)

- Saisonales Früchteangebot
- Müesli-Blechkuchen

CHF 6.00 pro Person

Standard (ab 10 Personen)

- Früchteschnitte
- Blechkuchen
- Saisonales Früchteangebot

CHF 7.50 pro Person

Superior (ab 10 Personen)

- Olivenmupf
- Pitabrot Ecken | Gurken | Feta | Pinienkernen | Rucola
- Rahmkirschcreme | Himbeercoulis | Alkoholhaltig
- Saisonales Früchteangebot
- Anna-Seiler-Schokolade (pro 10 Personen 2 Tafeln)

CHF 12.00 pro Person

fit, fein & Vegan (ab 10 Personen)

- Apfelschorle Pet
- Gemüsestängeli | Dip
- Rusticobaguette | Kichererbsen-Erbsen-Humus | Edamame
- Erdbeerschnitte

CHF 10.00 pro Person

Sitzungsverpflegung

Sitzungsverpflegung

- Mini Gipfeli (Butter und Laugen)
  CHF 1.10 pro Stück

- Mini Brötli
  CHF 1.20 pro Stück

  Gipfeli / Brötli (gross)
  CHF 1.60 pro Stück

- Birchermüesli im Glas
  CHF 3.60 pro Stück

- Joghurt mit Cerealien
  CHF 2.80 pro Stück

- Russenzopf
  CHF 22.40 – pro Zopf

- Speckbrötli
  CHF 3. – pro Stück (Mindestbestellmenge 10 Stück)

- Gemüsestängeli | Dip
  CHF 2.80 pro Portion

- Mini-Muffin | Schokolade | Johannisbeere
  CHF 2.50 pro Stück

- Saisonaler Früchtekorb
  CHF 8.– pro kg

Getränke-Flat-Rate mit Kaffee | Tee | Mineralwasser

- Bis 2 Stunden
  CHF 6.50 pro Person

- ½ Tag (2 bis 5 Stunden)
  CHF 11.50 pro Person

- Ganzer Tag (ab 5 Stunden)
  CHF 16.50 pro Person

Budget Lunch

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

→ Wählen Sie 1 Hauptgang | ab 20 Personen sind auf Wunsch zwei Hauptgänge möglich

Menü

Broccolicreme mit Mandelsplitter | Ruchbrot
oder
Rüebli-Ingwer-Suppe | Ruchbrot
****
Orecchiette | Schinken | Speck | Zwiebel | Rahm
oder
Orecchiette | getrocknete Tomaten | Pestosauce
oder
Chili con Carne | Parfumreis
oder
Kichererbsen Curry | Maiscouscous | Kräuter | saisonales Marktgemüse

****
Meringues mit Beerenrahm
oder Mousse au Chocolat
oder Erdbeerschnitte

CHF 16.00 pro Person, nur Hauptgang
CHF 18.50 pro Person für Hauptgang und Suppe oder Dessert
CHF 21.00 pro Person, für Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Standard Lunch

Mindestbestellmenge: 10 Personen

→ Wählen Sie 1 Vorspeise | 1 Hauptgang | 1 Stärkebeilage | 1 Gemüse | 1 Dessert | ab 20 Personen sind auf Wunsch zwei Hauptgänge möglich

Vorspeisen

- Brokkolicreme mit Mandelsplitter | Ruchbrot
- Fenchelsalat | Apfel | Wasabi
- Karottensalat | Zitronenmelisse | Sonnenblumenkernen

Hauptgänge

- Emmentaler Kalbsvoressen | Safransauce
- Ungarisches Rindsgulasch
- Paneer-Curry

Stärkebeilagen

- Eierspätzli
- Orecchiette-Teigwaren
- Basmatireis
- Kartoffelgnocchi

Gemüse

- Asiagemüse
- Bohnen
- Saisonales Marktgemüse
- Ofenkarotten

Desserts

- Panna Cotta mit Fruchtcoulis
- Tiramisu
- Fruchtmoussecreme
- Erdbeerschnitte

CHF 24.50 pro Person

Nachhaltiges…

Wir achten auf möglichst regionale Produkte die wir schonend für Sie zubereiten

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Vormittagspause 1 **CHF 8.50**

- Eine Auswahl an Länggasstee
- Mini-Gipfeli (Butter, Laugen)
- Mini-Brötli
- Saisonales Früchteangebot

Vormittagspause 2 **CHF 10.50**

- Eine Auswahl an Länggasstee
- Rusticobaguette | Greyerzer | Zwiebel-Konfit
- Birchermüesli | saisonale Früchte
- Berner Butterzopf

Lunch 1 **CHF 24.50**

- Bürgermeisterstück vom Rind | Rotweinjus | Berner Kartoffeln | grüne Bohnen
- Apfel Duett

Lunch 2 **CHF 22.00**

- Rubiger Forellenfilet | Weisswein-Pestosauce | Buchweizen-Risotto | Seeländer Ofenkarotten
- Schokoladen Duett

Lunch 3 **CHF 18.50**

- Pouletgeschnetzeltes | Senfsauce| Sämige Bramata | Saisonales Marktgemüse
- Beeren Duett

Nachmittagspause 1 **CHF 10.50**

- Focus-Wasser
- Saisonales Früchteangebot
- Zvieri Brot | Lyoner | Greyerzer | Senf
- Mini-Muffin | Schweizer Schokolade

Nachmittagspause 2 **CHF 9.50**

- Focus-Wasser
- Toblerone-Mousse
- Laugenbaguette | Rüebli-Chutney | Trutenschinken
- Mini-Pumpernickel | Apfel | Stangensellerie | Baumnüsse
- Olivenmupf

fit, fein & Vegan Lunch

Mindestbestellmenge: 10 Personen

→ Wählen Sie 1 Vorspeise | 1 Hauptgang | 1 Gemüse | 1 Stärkebeilage | 1 Dessert | ab 20 Personen maximal 2 Hauptgänge

Vorspeisen

- Rüebli-Ingwer-Suppe
- Griechischer Gemüsesalat | Oliven | Mandeln | Feta Style
- Mangosalat | Stangensellerie | Erdnüsse | Chili | Koriander

Hauptgänge

- Kichererbsencurry
- Grüner Linseneintopf | Falafelkugel
- Scharfer Tofu | Zwiebelconfit
- Süsskartoffel-Quinoacurry

Gemüse

- Asiagemüse
- Bohnen
- Saisonales Marktgemüse
- Ofenkarotten

Stärkebeilagen

- Basmatireis
- Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Orecchiette-Teigwaren
- Buchweizen-Risotto

Desserts

- Süssmostcreme
- Erdbeerschnitte
- Nuss-Kuchenschnitte
- Mini Cup Cake Waldbeere-Schoggi

CHF 26.50 pro Person

Grosse Pièce

Mindestbestellmenge pro «grosse Pièce»: 10 Portionen

Budget

- Buure Hamme | BBQ | Feigensenf

Tranchiert auf:
- Biancoparisette

CHF 13.50 pro Person

Standard

- Rindshohrücken | BBQ | Feigensenf

Tranchiert auf:
- Laugenparisette

CHF 16.50 pro Person

Superior

- Kalbsnierstück | BBQ | Feigensenf

Tranchiert auf:
- Biancoparisette

CHF 24.50 pro Person

Fit, fein und Vegan

- Marinierter Tofu | Kräutermantel | Feigensenf

Tranchiert auf:
- Laugenparisette

CHF 12.50 pro Person

Lunch Pakete

Keine Mindestbestellmenge

Standard

- 5dl Insel-Eistee PET
- Ruchbrotsandwich mit Trutenschinken oder Greyerzer-Käse
- Frucht
- Schokoladen-Riegel

CHF 10.50 pro Paket

Fit, fein und Vegan | Frühling / Sommer

- 5dl Mineralwasser PET
- Salatbecher | Eisbergsalat | Mangosalat | Stangensellerie | Erdnüsse | Bürli
- 2 verschiedene, frische Früchte
- Taste of nature Organic - Riegel

CHF 14.50 pro Paket

Fit, fein & Vegan | Herbst / Winter

- 5dl Mineralwasser PET
- Salatbecher | Insalata Mista | Randensalat | Tofu | Baumnüsse | Bürli
- 2 verschiedene, frische Früchte
- Taste of nature Organic - Riegel

CHF 14.50 pro Paket

Brote aus der Bäckerei

Mindestbestellmenge: 1 kg

- Butterzopf 24h

CHF 13.– pro kg

- Speckzopf

CHF 15.50 pro kg

- Ruchbrot 24h

CHF 7.00 pro kg

- Rusticobrot

CHF 13.50 pro kg

- Mini Brötli gemischt

CHF 1.20 pro Stück

Zvieri Platten

Mindestbestellmenge pro Platte: 5 Portionen | 1 Sorte Brot inbegriffen im Preis, ab insgesamt 15 Portionen sind auch zwei Brotsorten möglich

Budget

- Landjäger | Cervelatringe | Emmentalerkäse | Senf | gekochte Eier | Cornichons | Maiskolben | Silberzwiebeln

CHF 9.50 pro Portion

Standard

- Bauernwurst küchengeräucht | Rohess-Speck | Hamme | Hobelkäse | Emmentaler | Garnitur

CHF 12.00 pro Portion

Superior

- Walliser Trockenfleisch | Serranoschinken | Nostrano- und Pfeffersalami | Sbrinzmöckli mit Balsamico-Honig | Sarner Rahmweichkäse | Garnitur

CHF 15.50 pro Portion

fit, fein und Vegan (kein Brot dazu)

- Gemüse Tandoori | Blumenkohl | Auberginen
- Bulgursalat | Tomaten | Frühlingszwiebeln | Cranberries
- Tortilla-Röllchen | Randen-Humus | Baumnüsse | Dill-Pesto
- Rusticobaguette | Kichererbsen-Humus | Edamame
- Laugenbaguette | Karotten-Meerretichmousse | Rettichsprossen

CHF 10.50 pro Portion

Käseplatte „Regionale Spezialitäten“

- Eigermutschli[1] | Cortébert Affinée[2] | Teufelskerl[3] | Sbrinzbröckli[4] | Nonnenstolz[5] | Tête de Moine[6] | Huus-Chäsli[7]

CHF 11.20 pro Portion

Unsere Brotauswahl aus der Bäckerei

→ 1 Sorte Brot inbegriffen im Preis, ab insgesamt 10 Portionen sind auch zwei Brotsorten möglich

- Butterzopf
- Speckzopf (3 Tage im Voraus)
- Mini Brötli gemischt

[1] Eigermutschli (Weichkäse)
[2] Cortébert Affinée (Halbhartkäse)
[3] Teufelskerl (Hartkäse)
[4] Sbrinz (Hartkäse)
[5] Nonnestolz (Halbhartkäse)
[6] Tête de Moine (Halbhartkäse)
[7] Huus-Chäsli (Weichkäse)

Apero Häppchen

Mindestbestellmenge: 10 Stk pro Sorte // Bitte wählen Sie zwischen max. 6-7 Sorten. Gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte anhand der Personenzahl.

Budget kalt **CHF 2.80 pro Stück**

- Pitabrot Ecken | Gurken | Feta | Pinienkernen | Rucola
- Mini-Tartelette | Oliven Tapenade | Ei | Petersilie
- Biancobaguette | Philadelphia | Salami | Rucola
- Laugenbaguette | Rüebli-Chutney | Trutenschinken

Standard kalt **CHF 3.00 pro Stück**

- Speckbrötli
- Käsebällchen | Kräuterquark
- Griechischer Gemüsesalat | Feta
- Antipasti: Peperoni | Kräuterartischocken | Auberginen | Chili-Pilze | Oliven | Fetakäse

Budget warm **CHF 2.80 pro Stück**

- Rindfleisch-Lamm Cevapcici | Joghurt-Sauce
- Pastrami | Kräuterbutter-Toast | Dörrtomaten -Tatar
- Dörrpflaumen in Speckmantel
- Currywurst | Currysauce

Standard warm **CHF 3.00 pro Stück**

- Gebackener Pouletspiess | BBQ
- Risotto-Kugeln | Parmesan gefüllt | Tomatensauce

Apero Häppchen

Mindestbestellmenge: 10 Stk pro Sorte // Bitte wählen Sie zwischen max. 6-7 Sorten. Gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte anhand der Personenzahl.

Superior kalt **CHF 3.20 pro Stück**

- Tortillaröllchen | Meerrettich Cantadou | Nori-Blatt | Rauchlachs | Kresse
- Thailändischer Rindfleischsalat (Pulledbeef) | Edamame | Sprossen
- Kräuter-Pesto-Brotwürfel | Rohschinken | Mozzarellakugeln

Superior warm **CHF 3.20 pro Stück**

- Crevetten | Kartoffelmantel | Cocktailsauce
- Mini-Frikadellen | BBQ
- Lauwarmer Mais-Couscoussalat | Rindsstreifen
- Frittierte Thunfischkugeln | Asia-Ketchup
- Mini Schinkengipfeli
- Mini Spinatküchlein
- Mini Käseküchlein

fit, fein & Vegan kalt **CHF 3.-- pro Stück**

- Okara Balls | Kräuter Curry Dip
- Tortilla-Röllchen | Randen-Humus | Baumnüsse | Dill-Pesto
- Mangosalat | Stangensellerie | Erdnüsse | Chili | Koriander
- Rusticobaguette | Sonnenblumenkerne | Trockentomaten | Dörraprikosen | Zwiebelsprossen

fit, fein & Vegan warm **CHF 3.-- pro Stück**

- Frühlingsrollen | Sweet-Chili
- Linsen-Curry | Falafelkugel
- Samosas | Sweet-Chili
- Knusprige Gemüse-Pakoras | Harissa-Dip

Apero Snacks

Keine Mindestbestellmenge

„Zum Knabbern“ | kalte Häppchen

- Chips nature, 280g
  CHF 8.90 pro Pack

- Chips Paprika, 280g
  CHF 8.90 pro Pack

- Erdnüssli gesalzen, 500g
  CHF 5.50

Sandwiches

Keine Mindestbestellmenge

XL-Butterzopf (1 Sandwich für 5 Personen)

→ Wählen Sie 1 Füllung aus.

- XL-Butterzopf (50cm)
CHF 30.50

Auswahl Füllungen:
- Pfeffersalami | Philadelphia
- Roastbeef | Tartarsauce
- Thunfisch | Kapern | Zwiebelsprossen
- Rauchlachs | Meerrettich Cantadou | Zwiebelringe
- Karotten-Meerrettich | Rettichsprossen
- Ei | Dörrtomaten | Kresse

Mini-Sandwich

- Mini-Sandwich mit verschiedenen Füllungen
  - Trutenschinken | Rucola-Dip
  - Greyerzerscheiben | Zwiebel-Konfit
  - Brie | Preiselbeer-Butter
  - Sonnenblumenkernen | Aprikosen | Zwiebelsprossen
  - Pfeffersalami | Philadelphia

CHF 3.20 pro Stück

Baguette mit verschiedenen Aufstrichen

- Laugen, Bianco, Rustico mit 5 feinen Aufstrichen | unter 10 Personen werden wir Ihnen 3 Aufstriche servieren
  - Dörrtomaten | Ei
  - Thunfisch | Kapern
  - Avocado
  - Karotten | Chutney
  - Rindfleisch Tatar (nur bei bedienten Anlässen)
  - Lachs Tatar (nur bei bedienten Anlässen)

CHF 12.50 pro Portion

Zwischen- und Mahlzeitensandwich

Fragen Sie uns nach den aktuellen Sandwiches.

- Zwischenmahlzeitensandwich Fleisch und Vegi
  - Weggli-Sandwich
  - Ruchbrot-Sandwich

CHF 5.30

- Mahlzeitensandwich
  - Baguette-Sandwich mit Fleisch
  - Baguette-Sandwich Vegi/Käse
  - Baguette-Sandwich Geflügel/Fisch

CHF 7.10

Käsefondue | Fondue Chinoise | Grill

Mindestens 15 Personen | die Fondues werden nur in den Restaurants serviert

Käsefondue

Salatbuffet
1 Blattsalat | 3 Gemüsesalate | French-Dressing | Italienne-Dressing
***

Moitié-Moitié-Fondue oder Jura-Fondue

mit Brot und Kartoffeln
***

Dessert
***

Schwarztee

CHF 38.50

Fondue Chinoise

Salatbuffet
1 Blattsalat | 3 Gemüsesalate | Brot zum selber schneiden |
French-Dressing | Italienne-Dressing
***

Fondue Chinoise mit Poulet- und Rindswürfel

5 Saucen Cocktail | Knoblauch | Curry | Tartar | Kräuter

Garnituren

Reis und Pommes
***

Dessert

CHF 48.50

Grill

→ Bei schönem Wetter draussen, bei wechselhaftem Wetter
im Restaurant Stella

Salatbuffet
Blattsalat | Tomatensalat | Gurkensalat | Hörnlisalat | Kartoffelsalat |
Ruchbrot zum selber schneiden | French-Dressing | Italienne-Dressing

Saucen
BBQ | Alpen-Kräuter-Butter | Senf

CHF 13.50 exkl. Service

Vom Grill:

- Grillbratwurst, 80g CHF 3.–
- Vegane Grillwurst, 125g CHF 6.50
- Pouletbrust, 80g CHF 3.50
- Rindshuft, 80g CHF 7.–
- Schweinsnierstück, 80g CHF 3.–
- Lammnierstück, 80g CHF 7.50
- Kalbsnierstück, 80g CHF 8.50
- Grill-Käse, 110g CHF 3.–
- Halloumi-Käse, 125g CHF 5.–
- Lachstranche in der Folie mit Dill-Sauerrahm, 80g CHF 7.50
- Kartoffelgratin, 100g CHF 4.80
- Folien-Kartoffel mit Sauerrahm, pro Stück CHF 3.50

Desserts aus der Patisserie

Keine Mindestbestellmenge

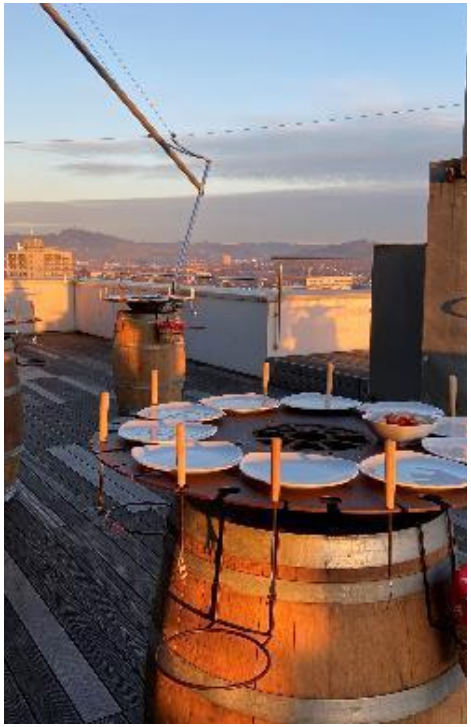
- Zitronentörtli | Meringue
  CHF 2.80 pro Stück
- Blätterteig
  CHF 2.80 pro Stück
- Mini Plunder gemischt
  CHF 2.20 pro Stück
- Mousse-Spezialitäten
  CHF 2.80 pro Stück
- Frucht-Küchlein Butterstreusel
  CHF 2.80 pro Stück
- Macaron Chocolat
  CHF 2.80 pro Stück
- Mini-Hefeschnecken
  CHF 1.80 pro Stück
- Mini Nusskuchenschnitte (vegan)
  CHF 2.50 pro Stück
- Mini Cup Cake Waldbeere-Schoggi (vegan)
  CHF 2.70 pro Stück
- Mini-Erdbeerschnitte (vegan)
  CHF 3.20 pro Stück
- Schokoladen-Mousse Milch oder dunkel
  CHF 2.50 pro Stück
- Amaretti | Kirsch
  CHF 2.50 pro Stück
- Mini Bienenstich
  CHF 2.50 pro Stück
- Mini Donuts gemischt
  CHF 2.00 pro Stück

Special Events

Wir freuen uns sehr, mit Ihnen zusammen besondere und speziell auf Sie abgestimmte Events zu organisieren.

Vom Team-Kochevent, über den feudalen Chefs-Table, gemeinsam Wursten, feinste Schoggihasen giessen, gemütlicher Raclette-Abend und gesellige Anlässe mit unserem Food Truck. Dies alles und natürlich noch viel mehr ist möglich. Teilen Sie uns Ihre Ideen mit. Wir freuen uns, Sie zu unterstützen, damit Sie einen tollen und unvergesslichen Anlass erleben.

Benötigen Sie ein orginelles Geschenk für einen besonderen Anlass? In unserer Insel-Patisserie werden Figuren aus Marzipan oder Schokolade für Sie kreiert.



GESCHENKE & GIVE AWAYS

Anlassbüro 031 632 85 55

Choco Crisp Schokolade 80 g

Passionsfrucht (Weiss)
Himbeer (Dunkel)
Caramel mit Fleur du Sel (Milch)

CHF 4.40 Tafel
CHF 13.20 3 Tafeln nach Wahl
(mit Inselband)

Anna-Seiler-Schoggi 120 g

Milchschokolade
mit Mandelsplittern

CHF 6.90 Tafel

Bruchschoggi 150 g

Weisse-, Dunkle- und Milch-
schokolade mit caramelisierten
Haselnüssen, Mandeln, Pistazien
und Rice Krispies
(erhältlich von September – April)

CHF 9.50

Salz & Pfeffer

Blütensalz und
Schwarzer Kampot Pfeffer

CHF 25.00

Gutscheine

Deluxe	
Essen | Getränk | Kaffe & Dessert	CHF 29.50
Lunch	
Essen | Getränk	CHF 22.50
Pause	
Getränk | Gebäck	CHF 7.50
Getränk (pro 10 Gutscheine erhalten Sie einen Gratisgutschein)	CHF 3.50
Sandwich | Süssgetränk	CHF 11.90
Glace	CHF 4.20

Mineralwasser | Süssgetränke | Säfte | Bier

Mineralwasser | Süssgetränke

- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
  50cl CHF 3.20
  100cl CHF 4.50

- Coca Cola | Coca-Cola Zero
  50cl CHF 3.20

- Rivella rot | Rivella blau
  50cl CHF 3.20

- Insel-Eistee:
  “White Tea Lemon“
  50cl CHF 3.20

- Ramseier Apfelsaft
  100cl CHF 5.50

Bärnerwasser

Im Wirtschaftsgebäude bieten wir frisches Bärnerwasser an,
mit oder ohne Kohlensäure: Frisches, lokales und gefiltertes Wasser.

Eine umweltfreundliche und nachhaltige Alternative zu Wasser
in PET Flaschen.

- Tagespauschale pro Person
  CHF 6.50

- Bis halber Tag pro Person
  CHF 4.00

Säfte

- Orangensaft
  100cl CHF 7.60

- Fruchtsaft „Multivitamin“ und „Feel Good“
  100cl CHF 7.60

Bier

- Bier alkoholfrei
  33cl CHF 4.20

- Bärner Müntschi aus der Bügelflasche, naturtrüb
  33cl CHF 4.80

- Egger Bier Maximus Spezialbier
  33cl CHF 4.80

- Rugenbräu Oberländer Amber
  33cl CHF 4.80

- Burgdorferbier hell
  33cl CHF 4.80

Früchtecocktails | Früchtebowlen

Mindestbestellmenge pro Getränk: 3 Liter

Früchtecocktails ohne Alkohol

- **On the Beach**
  Orangensaft | Cranberry-Saft | Pfirsichsirup
  100cl CHF 8.50
- **Apple Ginger Drink**
  Apfelsaft | Schweppes Ginger Ale | Lime Juice | Mineralwasser
  100cl CHF 8.50
- **Sonnenfrüchte Drink**
  Orangensaft | Mangosaft | Schweppes Ginger Ale
  100cl CHF 8.50

Früchtebowlen

- Früchtebowle *mit* Alkohol
  100cl CHF 21.60
- Früchtebowle *ohne* Alkohol
  100cl CHF 15.00

→ Individuell für Sie zubereitet: Sie haben ein Motto oder ein Lieblingsrezept? Sehr gerne bereiten wir den Saft nach Ihren Wünschen zu.

Weisswein | Roséwein | Schaumwein

Schweiz

- Yvorne Blanc « à la George » (Chasselas) | Grand Cru | AOC
  Charly & Frédéric Blanc | Chablais
  75cl CHF 28.-

- Steiner | Chasselas | Bielersee AOC
  75cl CHF 28.-

- Nadine Saxer | Räuschling | Zürich VdP
  75cl CHF 36.-

- Aagne | Riesling – Silvaner | AOC | Familie Gysel | Schaffhausen
  75cl CHF 28.-

- Blanc Aagne | Sauvignon Blanc | AOC | Familie Gysel | Schaffhausen
  75cl CHF 36.-

- Aagne | Pinot Blanc, Chardonnay | AOC | Familie Gysel | Schaffhausen
  75cl CHF 36.-

Italien

- Pinot Grigio | DOC | Borgo Stajnbech | Venetien | Italien
  75cl CHF 25.-

Rosé | Schweiz

- Aagne | Pinot Noir Rosé | AOC | Familie Gysel Schaffhausen
  75cl CHF 28.-

Schaumwein

- Secco | Pinot Noir | Riesling – Silvaner | Nadine Saxer | Zürich VdP
  75cl CHF 35.-

- Moscato d'Asti Santo Stefano (Moscato) | DOCG
  Beppe Marino | Piemont | Italien
  75cl CHF 28.-

Rotwein

Schweiz

- Steiner | Pinot Noir | Bielersee AOC
  75cl CHF 36.-

- Aagne | Pinot Noir Spätlese | Familie Gysel | Schaffhausen AOC
  75cl CHF 30.-

- Aagne | Cabernet Sauvignon, Merlot | Familie Gysel | Schaffhausen AOC
  75cl CHF 45.-

- Aagne Credo | Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir | Familie Gysel | Schaffhausen AOC
  75cl CHF 38.-

- Der Besondere | Gamaret, Pinot Noir | Nadine Saxer | Zürich VdP
  75cl CHF 36.-

- La Collombe | Humagne Rouge | Niklaus Wittwer | Wallis AOC
  75cl CHF 36.-

- Quattromani | Merlot | Tamborini, Gialdi, Delea, Brivio | Tessin DOC
  75cl CHF 80.-

Frankreich

- Vaucluse | Domaine Font de Courtedune | Syrah, Merlot
  Côtes du Rhône IGP
  75cl CHF 27.-

- Château Dalem | Merlot, Cabernet Franc | Bordeaux | Fronsac AOC
  75cl CHF 40.-

Italien

- Primitivo Patù | IGT | Tenuta Giustini
  75cl CHF 25.-

Österreich

- Heideboden | Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent | Weingut Keringer
  Burgenland QuW
  75cl CHF 28.-

- 100 Days | Zweigelt Reserve | Weingut Keringer | Neusiedlersee DAC
  75cl CHF 36.-

Kaffee | Tee

Kaffee | Tee

- Kaffee/Espresso
  CHF 3.70
- Tee, diverse Sorten
  CHF 3.70
- Doppelter Espresso
  CHF 4.10

Bestellvorgang | Bestellablauf

- Bestellung via Büro Anlässe per E-Mail oder Telefon, MO – FR von 08.00 bis 17.00 Uhr
  - Nur Getränke bis 36 Stunden im Voraus
  - Essen und Getränke 5 Arbeitstage im Voraus
  - Speisen, welche mit dem 24h–Icon versehen sind, können 24 Stunden vor dem Anlass bestellt werden. Bestellungen müssen am Vortag bis spätestens 12.00 Uhr getätigt werden.

- Für die Bestellung benötigen wir von Ihnen folgende Angaben:
  - Name des Bestellers für Korrespondenz
  - Datum des Anlasses
  - Wo findet der Anlass statt
  - Personenzahl
  - Welche Produkte - gerne sind wir Ihnen behilflich bei der Definition der Menge
  - Wo holen Sie die Waren ab | Wohin liefern wir die Produkte
  - Wann bringen Sie die Sachen zurück | Wann dürfen wir die Retouren abholen kommen
  - Über welche Kostenstellen / WSF oder externe Adresse kann der Anlass verrechnet werden

- Nach Ihrer definitiven Bestellung erhalten Sie von uns die Auftragsbestätigung. Wir bitten Sie, die Bestätigung auf Ihre Richtigkeit zu überprüfen und uns Änderungen frühzeitig bekannt zu geben.

- Die definitive Personenzahl teilen Sie uns gerne bis zu 72 Stunden vor dem Anlass mit.

- Bei einer Verrechnung über die Kostenstelle wird Ihnen ein Beleg per interne Post zugesandt. Bei Rechnungstellung über einen Wissenschaftlichen Fonds oder an externe Adressen leiten wir die Rechnung ein paar Tage nach dem Anlass an die Hauptbuchhaltung zur Weiterleitung weiter.

Servicearten | Preisbasis

Selber abholen

- Die Preise in diesem Bankett-Angebot verstehen sich „ab Restaurant“, ohne Lieferung und Service. Die Bestellung wird von Ihnen während den Öffnungszeiten in einem unserer Restaurants abgeholt. Am gleichen oder am folgenden Tag bringen Sie das schmutzige Geschirr komplett dorthin zurück. Fehlende Geschirrteile werden verrechnet.

- Während folgenden Zeiten kann die Verpflegung im Restaurant abgeholt bzw. retourniert werden:

Restaurant	Montag bis Freitag	Samstag und Sonntag
Restaurant Stella im Wirtschaftsgebäude	08.30 bis 14.00 Uhr	Geschlossen
Restaurant Sole in der Kinderklinik	08.30 bis 16.00 Uhr	Geschlossen
Restaurant Giardino im Wilhelm-Fabry-Haus	08.15 bis 16.30 Uhr	11.00 bis 15.30 Uhr
Cafeteria / Snackeria Fiori im Theodor-Kocher-Haus	07.45 bis 17.30 Uhr	11.00 bis 15.30 Uhr
Punto – Restaurant im Anna-Seiler-Haus	07.45 bis 17.00 Uhr	07.45 bis 17.00 Uhr
Piazza – Shop im Anna-Seiler-Haus	07.00 bis 20.00 Uhr	Geschlossen
Terrazza Verde – Vegetarisches Restaurant im Anna-Seiler-Haus	08.30 bis 16.30 Uhr	Geschlossen

Wird geliefert

- Bei der Lieferart «geliefert» wird eine Gebühr von CHF 24.– für das Hin- und Zurückbringen (max. 30 Minuten) in Rechnung gestellt. Bei sehr aufwändigen oder weit entfernten Lieferung wird maximal 1 Stunde verrechnet.

- Die Waren werden lediglich geliefert und nicht bereitgestellt. Sofern Sie die Speisen und Getränke gerne auf Tischen bereitgestellt haben möchten, werden nach Aufwand Mitarbeiter-Kosten zum Preis von CHF 48.–/Std. verrechnet.

- Sollte kein Verzehr von gelieferten Getränken stattgefunden haben, verrechnen wir eine Pauschale von CHF 35.00 für nicht konsumierte Getränke (No Show).

Bedient

- CHF 48.– Mitarbeiter/Std. Anlässe in unseren Restaurants sowie grosse Kongresse in den Hörsälen sind immer «bedient».

Diverse Informationen

- **Minimalumsatz**
  Für Bankette und Caterings in den Restaurants an Abenden, Wochenenden und Feiertagen ist ein Minimalumsatz von CHF 1300.– notwendig.

- **Einweg-Geschirr**
  Bei gelieferten und abgeholten Bestellungen, werden vorwiegend Einweg-Geschirr und Besteck geliefert bzw. bereitgelegt.

- **Änderungen Veranstaltungszeiten**
  Änderungen der Veranstaltungszeiten müssen gemeldet werden.

- **Ausserordentliche Aufwände**
  Ausserordentliche Arbeiten (z.B. Reinigungs- und Aufräumarbeiten nach nicht bedienten Anlässen) werden nach Aufwand mit CHF 48.– pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.
  Für versäumte Stornierungen von Getränkelieferungen in unseren Kursräumen, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 24.- für die Lieferung/Abholung.

- **Zapfengeld**
  Wenn Sie eigene Getränke zu Ihrem bedienten Anlass mitbringen, verrechnen wir CHF 16.– pro Flasche alkoholischer und CHF 7.– pro Flasche nicht alkoholischer Getränke für Gläser und Bedienung.

- **Preise und Preisänderungen**
  Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive 8.1% Mehrwertsteuer, ohne Service und Lieferung. Preisänderungen vorbehalten.

- **Mitbringen von Speisen und Getränken (Sponsoring inkl. Naturalien)**
  In den von der Abteilung Anlässe verwalteten Räumlichkeiten dürfen keine selber mitgebrachten Speisen und Getränke konsumiert werden.

Zusatzdienstleistungen

- Blumendekoration für Kongresse **Standard**
  - Gesteck auf Säule oder Ständer für Hörsaal
    CHF 220.–
  - Gesteck für Sekretariat/Empfang
    CHF 80.–

- Blumendekoration für Kongresse **Superior**
  - Gesteck auf Säule oder Ständer für Hörsaal
    CHF 265.–
  - Gesteck für Sekretariat/Empfang
    CHF 120.–

- Tischdekoration oder Blumen für Bankette, Preis nach Absprache

- Geschirrmiete für Anlässe auf dem Inselcampus
  Wenn Sie Geschirr beziehen (ohne Verpflegung vom Inselspital), verrechnen wir pro Geschirrteil CHF 0.50. Das Material können Sie in einem Restaurant abholen, dort bar oder mit dem Badge bezahlen und nach Gebrauch bitte innerhalb von 24 Stunden wieder komplett ungereinigt zurück ins Restaurant bringen. Fehlendes oder defektes Geschirr stellen wir Ihnen zu unseren effektiven Anschaffungskosten in Rechnung.

Annullation

- **Anlässe mit Hotellerieleistungen**
  Kostenlose Stornierung bis 5 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn. Bei einer Stornierung weniger als 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 100% der vereinbarten Leistungen berechnet.

Deklaration | Alkoholabgabe

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel und Fisch (Produkt und Hauptrohstoff) stammen aus folgenden Produktionsländern:

Produkt	**Herkunftsland**
Kalb-, Schwein-, Rind- und Kaninchenfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Irland, Grossbritannien, Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente, Maispoularde	Frankreich
Truten	Schweiz
Dorade	Türkei (Zucht)
Forelle	Schweiz
Garnelen, Black Tiger Shrimps	Vietnam (Zucht)
Kabeljau	Nordostatlantik (Wildfang)
Lachs	Norwegen (Zucht)
Tilapia	Indonesien (Zucht)
Wolfsbarsch	Türkei (Zucht)
Unsere Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme von:	
Pitabrot	Italien

Für Fischgerichte werden ausschliesslich Produkte eingekauft, die gemäss dem Einkaufsratgeber für Fisch und Meeresfrüchte des WWF empfehlenswert sind.

Der Bereich Hotellerie des Inselspitals beachtet strenge Qualitätskriterien sowohl bei der Verarbeitung im Hause, als auch bei den Lieferanten. Für Fragen und weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung. Wir danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Allfällige Abweichungen und alle übrigen Deklarationen werden entsprechend vermerkt. Kontaktstelle für Konsumentenfragen: Tel 031 632 02 02.

Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche
Leicht alkoholhaltige Getränke wie Wein, Bier, Apfelwein werden erst ab dem 16. Altersjahr verkauft. Andere alkoholische Getränke (Spirituosen, Alkopops etc.) verkaufen wir nur an Gäste ab dem 18. Altersjahr. An unter 16-jährige verkaufen wir gar keine alkoholischen Getränke. Im Zweifelsfall bitten wir Sie, einen Ausweis vorzuweisen. Diese Grundsätze gelten auch für den Ausser-Haus-Verkauf. Besten Dank für Ihre Kenntnisnahme.