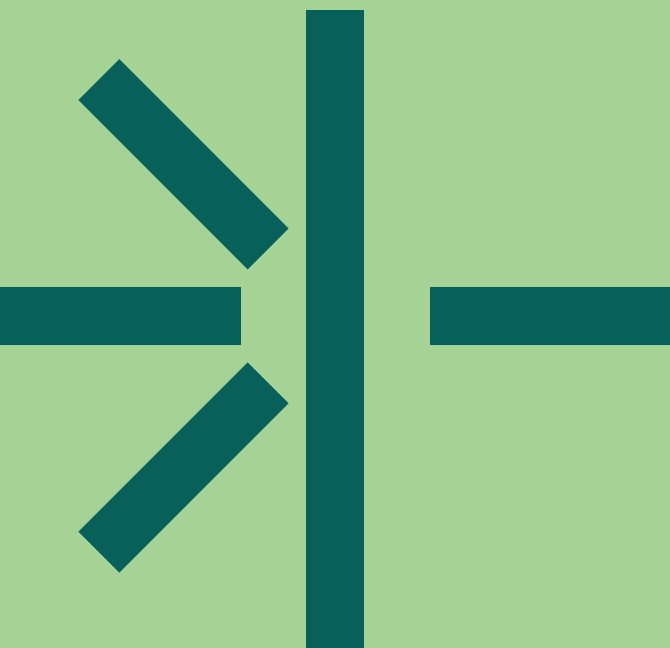


Service Privé

**Bon
Appétit**



Chère patiente, cher patient

L'équipe de l'hôtellerie et de la restauration vous souhaite la bienvenue à l'Hôpital universitaire de Bâle.

Nous assurons un suivi personnalisé ainsi qu'une offre gastronomique fraîche et variée, idéalement adaptée à votre emploi du temps. Nous serions heureux de pouvoir ainsi contribuer à votre bien-être.

Nous sommes à votre disposition de 7h15 à 20h00 par la touche téléphonique « Hotellerie Service ». Vous trouverez l'offre actuelle de plats (en fonction de votre type de régime) dans la carte des menus séparée.

Les repas sont généralement servis aux heures suivantes :

- petit déjeuner entre 7h30 et 8h30
- déjeuner entre 11h30 et 13h00
- dîner entre 17h30 et 18h30

Veuillez nous contacter si vous souhaitez prendre votre repas en dehors de ces heures.

Offre pour vos invités

C'est avec plaisir que nous servons également vos invités. La facturation se fera avec votre facture finale personnelle.

Petit déjeuner (standard) CHF 17.00

Menu de midi ou de soir CHF 28.00

(potage, salade, plat principal et dessert)

Choix de boissons et prix voir à droite.

Nous préparons les régimes et les composants individuels exclusivement pour nos patientes et patients.

Vous et vos invités êtes également les bienvenus dans nos restaurants Giardino dans le bâtiment B et Punto dans le bâtiment C.

Boissons

Pour les assurés privés, le café et le thé ainsi que toutes les eaux minérales, boissons sucrées et nectars de fruits sont gratuits. Nous serions heureux de servir vos invités aux prix suivants :

Prix pour les invités

Café, thé et eau minérale		gratuits
Coca-Cola/Coca-Cola Zero	5 dl	CHF 4.10
Rivella rouge/Rivella bleu	5 dl	CHF 4.10
Bio Eistee Classic Zitronen	5 dl	CHF 4.10
Schorle de pomme	5 dl	CHF 4.10
Jus d'orange	25 cl	CHF 3.60
Granini aux abricots (nectar de fruits)	2 dl	CHF 4.50
Granini de poire (nectar de fruits)	2 dl	CHF 4.50
Granini de canneberge (nectar de fruits)	2 dl	CHF 4.50

Payant pour toutes

Bière Ueli, Lager Hell	33 cl	CHF 4.80
Clausthaler sans alcool	33 cl	CHF 4.80

Recommandation de vin sur demande

À la carte - à la minute

Pour la préparation de nos menus, notre cuisine utilise principalement des aliments de saison provenant de la région et de producteurs certifiés. Grâce au procédé innovant Micro-Past®, les plats sont cuits tout en préservant leurs vitamines et en les conservant.

Nos collaborateurs du service hôtelier préparent votre menu dans le service. Nous vous servons volontiers vos repas aux heures mentionnées à droite.

Situations alimentaires particulières

Allergies et intolérances

Veuillez informer votre médecin et votre infirmier/ère si vous êtes concerné(e) par une allergie alimentaire. Si vous avez besoin d'une alimentation individuelle en raison de votre maladie, nos nutritionnistes se tiennent à votre disposition.

Pour faciliter le choix des menus, nous vous fournissons volontiers, sur demande, la liste complète des ingrédients de tous les plats. Si aucun des menus ne vous convient, notre cuisine diététique se fera un plaisir de vous préparer un repas personnalisé.

Diabète

Il est important d'avoir un menu équilibré et peu de sucre. La quantité de glucides par repas dépend de vos besoins individuels et de votre traitement contre le diabète. De plus, des confitures, des yaourts aux fruits et des glaces à teneur en sucre réduit sont à votre disposition.

Informations nutritionnelles

Sur demande, notre service hôtelier vous fournira une liste avec toutes les informations nutritionnelles ((calories (kcal), protéines, lipides, glucides)) de nos plats et composants.

Aliments apportés

Nous attirons votre attention sur le fait que, pour des raisons d'hygiène, nous ne sommes pas autorisés à conserver dans notre réfrigérateur les aliments que vous avez apportés. Nous vous remercions de votre compréhension.

Notre engagement en faveur de l'environnement

Notre service hôtelier s'est également fixé comme objectif la durabilité : Le procédé MicroPast® moderne nous permet d'éviter les déchets alimentaires. Cela signifie que le bilan écologique est nettement meilleur par rapport aux méthodes de production traditionnelles.

Standard de qualité à l'achat

Notre service d'achat ne travaille qu'avec les producteurs les plus renommés et les plus qualifiés de Suisse et mise, dans la mesure du possible, sur des fournisseurs régionaux. Pour la viande et le poisson, nous accordons une importance particulière aux certificats de durabilité tels que ProNatura, MSC ou ASC.

Legend



sans gluten



pauvre en lactose



contient du porc



végétalien



végétarien

* ne convient pas aux femmes enceintes