


Spitalregion
St.Gallen Rorschach




Getränkekarte




Weisswein Schweiz

- | | | Anzahl | | |
|------|--|---|------|-----------|
| 2003 | Dézaley "Mitre d'Or"
<i>Sélection Nüesch Weine, Balgach</i>
<i>Der edelste der Chasselas Weine, feinblumig</i>
<i>und finessenreich</i> |  | 37cl | Fr. 13.-- |


Weisswein Frankreich

- | | | | | |
|------|---|---|------|-----------|
| 2002 | Chablis a.c.
<i>Vallions 1er cru</i>
<i>William Fèvre, Chablis</i>
<i>fruchtig - trocken, mit einer mineralen Note</i> |  | 37cl | Fr. 21.-- |
|------|---|---|------|-----------|

Rosé Schweiz


- | | | | | |
|------|--|---|------|-----------|
| 2003 | Oeil de Perdrix
<i>Ville de Neuchâtel</i>
<i>fruchtig-trocken, aromatischer</i>
<i>universeller Begleiter</i> |  | 37cl | Fr. 14.-- |
|------|--|---|------|-----------|

Rotwein Schweiz


- | | | | | |
|------|---|---|------|-----------|
| 2003 | Dôle de Salquenen
<i>Sang de l'Enfer</i>
<i>eleganter klassischer Walliser</i>
<i>aus Pinot-Noir und Gamay Trauben</i> |  | 37cl | Fr. 12.-- |
|------|---|---|------|-----------|

Rotweine Frankreich

Burgund


- | | | | | |
|------|---|---|------|-----------|
| 2002 | AloxeCorton Domaine Latour" AC
<i>Louis Latour, Beaune</i>
<i>eleganter und sehr edler Wein mit dem</i>
<i>Beerengeschmack der Pinot-Noir Traube</i> |  | 37cl | Fr. 22.-- |
|------|---|---|------|-----------|

Bordeaux


- | | | | | |
|------|---|---|------|-----------|
| 2001 | Clos De L'oratoire
<i>grand cru classé, St-Emilion a.c.</i>
<i>wuchtiger, aromatischer Wein mit einer dichten</i>
<i>Cassisnote aus Cabernet France, Merlot, und</i>
<i>Cabernet Sauvignon Traube</i> |  | 37cl | Fr. 33.-- |
|------|---|---|------|-----------|

Anzahl



Rotwein Italien

2000	Barolo DOCG <i>Fratelli Giacosa</i> <i>charaktervoller, würziger und nobler Wein aus dem Piemont</i>		37cl	Fr. 21.--
------	--	---	------	-----------






Champagne

	Champagne de Saint Gall 1er cru, blanc de blancs, brut, sans année <i>importé par Martell AG St.Gallen</i> <i>fruchtig - trocken ohne herb zu sein</i>		37cl	Fr. 25.--
--	---	---	------	-----------

Sonstige Getränke

	Bier, spez.		30cl	Fr. 3.--
	Bier, alkoholfrei		30cl	Fr. 3.--

alkoholfreie Getränke

	Passugger, Cola, Cola light, Fanta, Citro, Rivella rot, Rivella blau		30cl	Fr. 3.--
	Ovomaltine warm/kalt (Besucher)			Fr. 2.50
	Schokolade warm/kalt (Besucher)			Fr. 2.50
	Kaffee/Tee (Besucher)			Fr. 3.00
	Fruchtsaft (Besucher)		20cl	Fr. 2.50

Abrechnung für Verwaltung

Dieser Beleg ist zur Verrechnung an das Departement Finanzen, Leistungserfassung,
Lindenstrasse 23, weiterzuleiten (Referenznummer 10003).

Patientenkleber

Zusätzliche Menus für Besucher:

	Morgen Fr. 6.--	Mittag Fr. 18.--	Abend Fr. 12.--
Anzahl:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À la carte Speisen

Vorspeise	Fr. 6.--	<input type="checkbox"/>	Snacks	Fr. 4.--	<input type="checkbox"/>
Suppe	Fr. 2.--	<input type="checkbox"/>	Fleisch und Fisch	Fr. 9.--	<input type="checkbox"/>
Salat	Fr. 4.--	<input type="checkbox"/>	Fleischlos	Fr. 6.--	<input type="checkbox"/>
Beilage	Fr. 3.--	<input type="checkbox"/>	Gemüse	Fr. 3.--	<input type="checkbox"/>
Zwischenmahlzeit	Fr. 1.50	<input type="checkbox"/>	Dessert	Fr. 3.--	<input type="checkbox"/>

Datum.....Unterschrift Patient/-in.....
(Sämtliche Preise sind inkl. MWSt.)