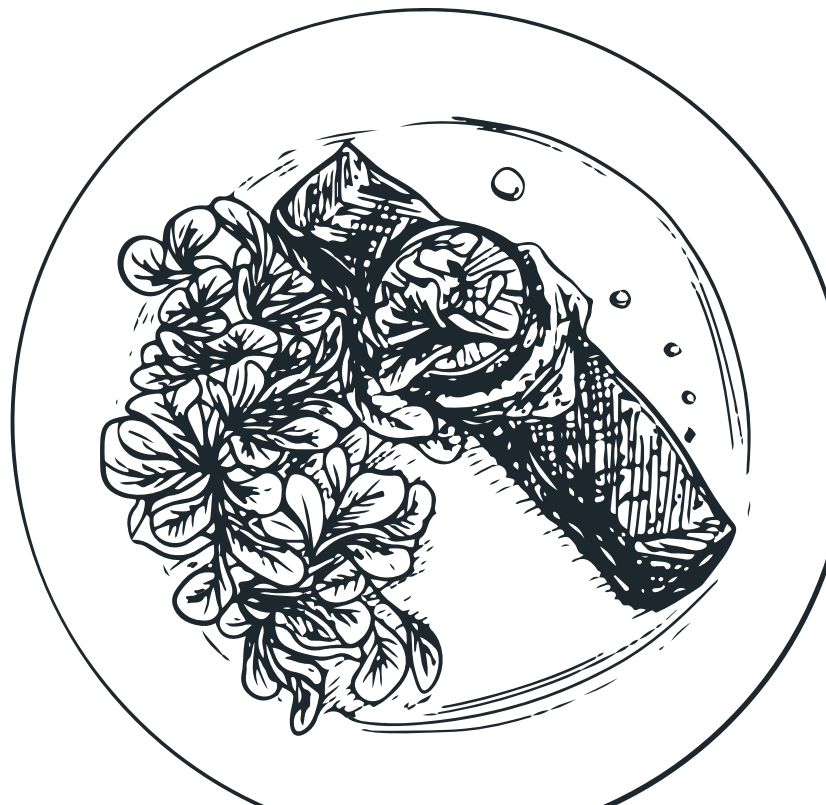
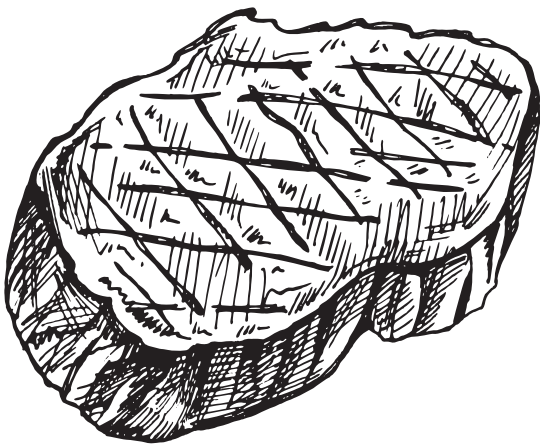




Kulinarisches Angebot

Mittag- und
Abendessen



UNSER MITTAGSANGEBOT

Öffnungszeiten Cafeteria

Frühstück: ab 08.30 Uhr

Mittagessen: 11.00–13.00 Uhr

Abendessen: 17.00–18.45 Uhr

Cafeteria durchgehend geöffnet
08.30–19.00 Uhr

DIENSTAG, 01.09.2026

MITTAG KLASSIKER

Champignonsuppe

Kaninchenragout
Madeirasauce
Makkaroni
Broccoli mit gerösteten Mandeln

Berliner

MITTAG VEGETARISCH

Champignonsuppe

Vegetarischer Burger
Cocktail Sauce
Country Cuts

Berliner

ABENDESSEN

Champignonsuppe

Florentiner Toast mit
pochiertem Ei

Kopfsalat
Balsamico Dressing

MITTWOCH, 02.09.2026

MITTAG KLASSIKER

Gemüsesuppe

Truten Piccata
Tomatensauce
Gersotto
Marktgemüse

Süßmostcrème

MITTAG VEGETARISCH

Gemüsesuppe

Moussaka mit
Aubergine

Süßmostcrème

ABENDESSEN

Gemüsesuppe

Spaghetti
Kräuterrahmsauce

Blattsalat

DONNERSTAG, 03.09.2026

MITTAG KLASSIKER

Süßkartoffelsuppe

Hackbraten
Pommery Senfsauce
Kartoffelstock
Mediterranes Gemüse-
ragout

Mocca Roulade

MITTAG VEGETARISCH

Süßkartoffelsuppe

Vegetarische fajitas
mit brewbee
Geschnetztes

Mocca Roulade

ABENDESSEN

Süßkartoffelsuppe

Siedfleischsalat

Blattsalat
Italienische Salatsauce

FREITAG, 04.09.2026

MITTAG KLASSIKER

**Tschugger
Weissweinsuppe

Kabeljau gebraten
Kräuterkruste
Weisswein Sauce
Wildreis
Gemüwestreifen

Mandelköpfchen**

MITTAG VEGETARISCH

**Tschugger
Weissweinsuppe

Gemüsestrudel
Kräuterquark
Blattsalat

Mandelköpfchen**

ABENDESSEN

**Tschugger
Weissweinsuppe

Kartoffelgnocchi
Pilzrahmagout

Blattsalat**

SAMSTAG, 05.09.2029

MITTAG KLASSIKER

**Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Rindsragout
Brauner Jus
Sommergemüse
Tagliatelle

Dessert Schnitte**

MITTAG VEGETARISCH

**Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Paniertes Tofuschnitzel
Ebly - Weizen
Gebratenes Gemüse

Dessert Schnitte**

ABENDESSEN

**Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Lasagne

Blattsalat**

SONNTAG, 06.09.2026

MITTAG KLASSIKER

**Grüne Erbsensuppe

Kalbsschulterbraten
Portweinsauce
Ofenkartoffeln
Pfälzer Karotten

Schokoladenmousse**

MITTAG VEGETARISCH

**Grüne Erbsensuppe

Palatschini mit Spinat-
füllung
Blattsalat

Schokoladenmousse**

ABENDESSEN

**Grüne Erbsensuppe

Schinkengipfeli

Assortierter Salat**

MONTAG, 07.09.2026

MITTAG KLASSIKER

**Karottenpüreesuppe

Schweinshaxen
Gremolata
Biersauce
Polenta Bramata
Kohlrabenstäbchen

Bananencreme**

MITTAG VEGETARISCH

**Karottenpüreesuppe

Sellerie Piccata
Tomatensauce
Spaghetti

Bananencreme**

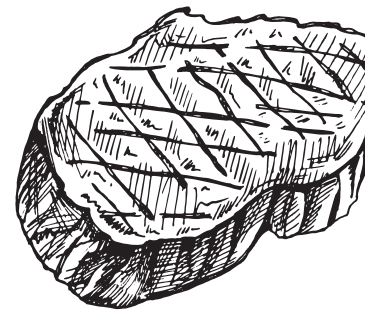
ABENDESSEN

**Karottenpüreesuppe

Cevapcici Lammhack-
fleisch
Gemüsereis

Tzatziki**

DEKLARATION



Fleisch

Schweiz

Rind, Schwein, Kalb, Poulet

Argentinien *

Rinds Entrecote

Irland

Lamm

Ungarn

Ente, Kaninchen

Frankreich

Truten

Fleischwaren

Schweiz

Aufschnitt, Vorderschinken, Terrine

Ungarn

Trutenschinken

Backwaren

Alle Backwaren werden in der Schweiz hergestellt mit Ausnahme von:

Italien

Pita Brot

Deutschland

Glutenfreies Brot, Malzkorn Brötchen,
Leinsamen Brötchen

Polen

2 Strang Butterzopf

Fisch

Zucht / Griechenland

Dorade

Zucht / Norwegen

Lachs

Binnenfischerei / EU

Zander FAQ 05 EU

Wildfang / Nordostatlantik

Kabeljau FAQ 27

Aquakultur / Italien

Forelle

Aquakultur / Norwegen

Graved Lachs

1. * Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

** Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

2. Aus der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform

3. Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei/Fangmethode

4. Fisch aus verantwortungsvoller Fischzucht



Für Fragen zu Allergenen in den Speisen wenden Sie sich
an das Gästeservice-, Pflege- oder Restaurantpersonal.