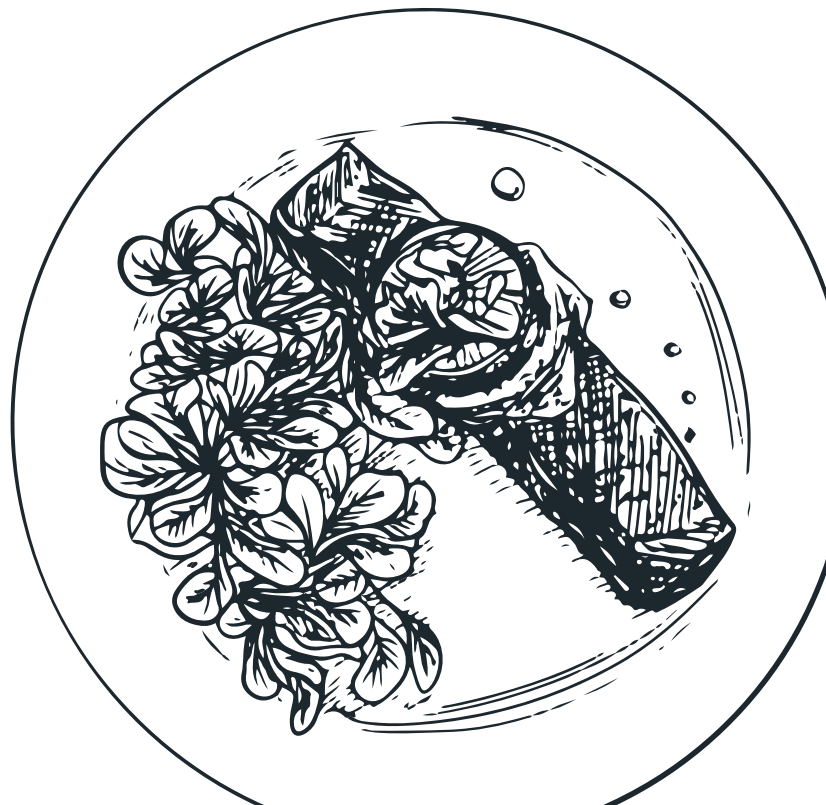
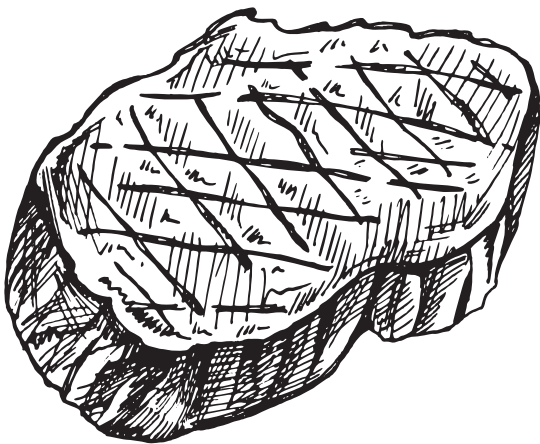




# Kulinarisches Angebot

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, 20.01.2026**

### MITTAG KLASSIKER

Kartoffelsuppe mit  
Majoran  
\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes  
Zürcher Art  
Champignons  
rahmsauce  
Tagliatelle  
Kräutertomate  
\*\*\*

Brombeermousse

### MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelsuppe  
mit Majoran  
\*\*\*

Gemüse Biryani  
\*\*\*

Brombeermousse

### ABENDESSEN

Kartoffelsuppe  
mit Majoran  
\*\*\*

Cannelloni mit Gemü-  
sefüllung  
\*\*\*

Grüner Bohnensalat

**MITTWOCH, 21.01.2026**

### MITTAG KLASSIKER

Pastinakensuppe  
\*\*\*

Schweinssteak  
Peperonata  
Gebratene Kartoffeln  
Brauner Jus  
\*\*\*

Birnenschnitte

### MITTAG VEGETARISCH

Pastinakensuppe  
\*\*\*

Süßkartoffel Dal  
\*\*\*

Birnenschnitte

### ABENDESSEN

Pastinakensuppe  
\*\*\*

Toast Hawaii  
\*\*\*

Grüner Salat

**DONNERSTAG, 22.01.2026**

### MITTAG KLASSIKER

Karottensuppe  
\*\*\*

Ungarisches  
Rindsgulasch  
Mini-Penne  
Blumenkohl mit Kräu-  
tern  
\*\*\*

Schwarzwälder im  
Glas

### MITTAG VEGETARISCH

Karottensuppe  
\*\*\*

Kartoffelaufauf mit  
Gemüse  
\*\*\*

Schwarzwälder im Glas

### ABENDESSEN

Karottensuppe  
\*\*\*

Wurstsalat  
\*\*\*

Grüner Salat

**FREITAG, 23.01.2026**

**MITTAG KLASSIKER**

Maiscremesuppe  
\*\*\*  
Lachsfilet pochiert  
Estragon Sauce  
Geschwellti  
Blattspinat  
\*\*\*  
Apfel Jalousie

**MITTAG VEGETARISCH**

Maiscremesuppe  
\*\*\*  
Erbsenburger  
Früchte Chutney  
Gebratenes Gemüse  
\*\*\*  
Apfel Jalousie

**ABENDESSEN**

Maiscremesuppe  
\*\*\*  
Pastetli  
Gemüseragout

**SAMSTAG, 24.01.2026**

**MITTAG KLASSIKER**

Kürbis Currysuppe  
\*\*\*  
Ofen Poulet  
BBQ-Sauce  
Basmati Reis  
Asia Gemüse  
\*\*\*  
Himbeermousse

**MITTAG VEGETARISCH**

Kürbis Currysuppe  
\*\*\*  
Karottencurry  
Ofenkartoffeln  
\*\*\*  
Himbeermousse

**ABENDESSEN**

Kürbis Currysuppe  
\*\*\*  
Gefüllte Teigwaren  
Kräuterrahmsauce  
\*\*\*  
Randensalat

**SONNTAG, 25.01.2026**

**MITTAG KLASSIKER**

Tschugger Weisswein-  
suppe  
\*\*\*  
Schweinsfilet  
Rahmsauce  
Kartoffelgratin  
Rüebli gemüse  
\*\*\*  
Cremeschnitte

**MITTAG VEGETARISCH**

Tschugger Weisswein-  
suppe  
\*\*\*  
Lauchrisotto  
Tofuschnitzel  
\*\*\*  
Cremeschnitte

**ABENDESSEN**

Tschugger Weisswein-  
suppe  
\*\*\*  
Apfelchüechli  
Vanillesauce  
\*\*\*

**MONTAG, 26.01.2026**

**MITTAG KLASSIKER**

Fenchelsuppe  
\*\*\*  
Rindsfleischvogel  
Biersauce  
Kartoffelstock  
Gemüsewürfel  
\*\*\*  
Brownie

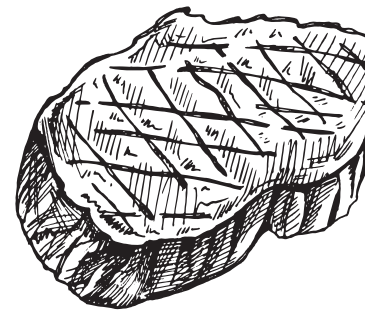
**MITTAG VEGETARISCH**

Fenchelsuppe  
\*\*\*  
Belugalinsen Eintopf  
Vegetarischewurst  
\*\*\*  
Brownie

**ABENDESSEN**

Fenchelsuppe  
\*\*\*  
Käsekuchen  
\*\*\*  
Blattsalat

## 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.