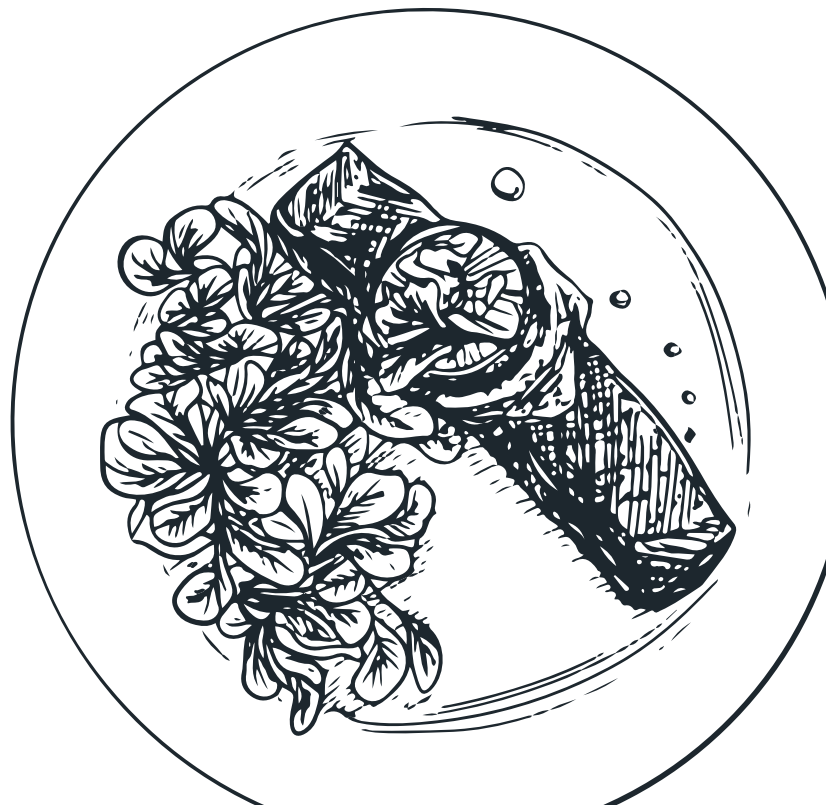
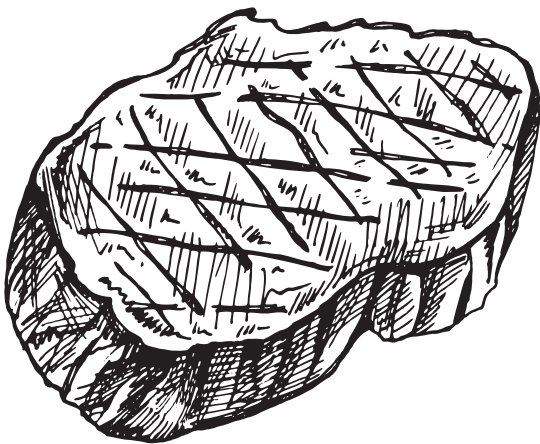




Kulinarisches Angebot

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, 17. JUNI.2025

MITTAG KLASSIKER

Gemüse Paprikasuppe

Schweinsragout
Thymiansauce
Kravättli
Broccoli gedämpft

Vanillecrème

MITTAG VEGETARISCH

Gemüse Paprikasuppe

Peperoni - Apfelmulasch mit
Tofu
Kartoffelstock

Vanillecrème

ABENDESSEN

Gemüse Paprikasuppe

Backcamembert
Kümmelkartoffeln

Trauben Chutney

MITTWOCH, 18. JUNI.2025

MITTAG KLASSIKER

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Paprikasauce
Kohlrabenstäbchen
Bratkartoffeln

Toblerone Mousse

MITTAG VEGETARISCH

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Semmelknödel
Pilzrahmrugout

Toblerone Mousse

ABENDESSEN

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Fleisch-Terrine
Cole slaw Salat

Mütschli

DONNERSTAG, 19. JUNI.2025

MITTAG KLASSIKER

Rübli-Ingwer Suppe

Kalbs Pojarski
Rosmarinsauce
Bulgur
Zucchini

Katalanische Crème

MITTAG VEGETARISCH

Rübli-Ingwer Suppe

Tofuragout
Gemüsesauce
Risotto

Katalanische Crème

ABENDESSEN

Rübli-Ingwer Suppe

Tomate-Mozzarella
Knoblauchbrot

FREITAG, 20. JUNI.2025

MITTAG KLASSIKER

Maissuppe mit Orange

Dorade gebraten
Gebratene Pastinake
Süßkartoffeln
Kalte Kräutersauce

Himbeermousse Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Maissuppe mit Orange

Gemüseschnitzel
Glasierte Karottenstäbchen
Herzogin Kartoffeln
Kräuterrahmsauce

Himbeermousse Schnitte

ABENDESSEN

Maissuppe mit Orange

Kräuterrisotto
Mediterranes Gemüseragout

Fenchelsalat

SAMSTAG, 21. JUNI.2025

MITTAG KLASSIKER

Fenchel-Apfel-suppe

Pouletbrust gebraten
Rotweinsauce
Griessschnitte
Gebratenes Gemüse

Gebrannte Crème

MITTAG VEGETARISCH

Fenchel-Apfel-suppe

Sizilianisches Ratatouille
Edamame Quinoa Burger

Gebrannte Crème

ABENDESSEN

Fenchel-Apfel-suppe

Spaghetti Napoli

Gurkensalat

SONNTAG, 22. JUNI.2025

MITTAG KLASSIKER

Kohlrabisuppe

Rinds Entrecôte
Kräuterbutter
Neue Kartoffeln
Marktgemüse

Tiramisu

MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe

Quorn Sweet & Sour
Basmati Reis

Tiramisu

ABENDESSEN

Kohlrabisuppe

Pfannkuchen mit
Spinatfüllung
Peperoni-Coulis

Grüner Salat

MONTAG, 23. JUNI.2025

MITTAG KLASSIKER

Süßkartoffelsuppe

Fleischkäse gebacken
Bratensauce
Gersotto
Pfälzer Karotten

Quarkmousse

MITTAG VEGETARISCH

Süßkartoffelsuppe

Chili sin Carne
Fladenbrot

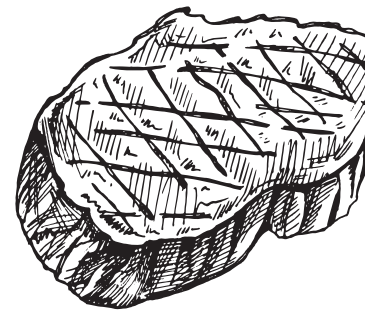
Quarkmousse

ABENDESSEN

Süßkartoffelsuppe

Geräffelter Apfelkuchen
Schlagrahm

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.