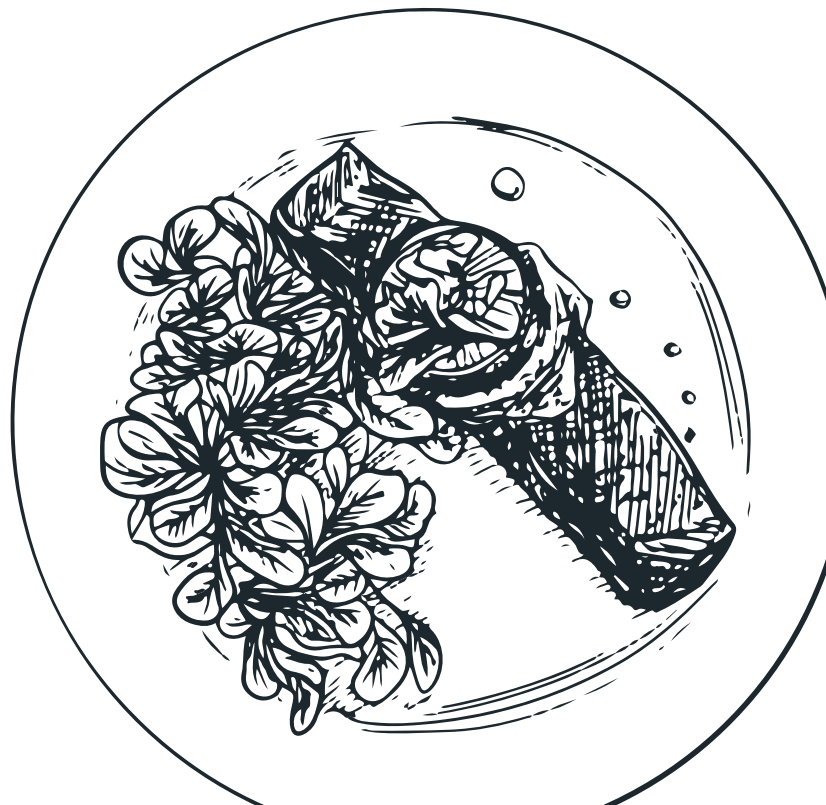
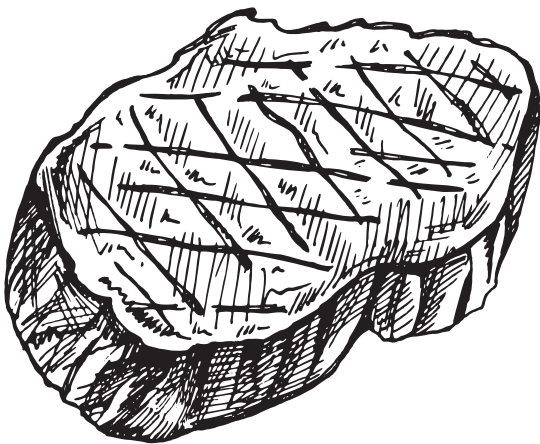




Kulinarisches Angebot

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, 25.08.2026

MITTAG KLASSIKER

Linsensuppe

Lamm Huft
Thymiansauce
Polenta Bramata
Grüne Bohnen

Zitronencreme

MITTAG VEGETARISCH

Linsensuppe

Happy Butcher
Couscous
Karottenstäbchen
Tzatziki

Zitronencreme

ABENDESSEN

Linsensuppe

Baked Potato
Chili con Carne
Blattsalat

MITTWOCH, 26.08.2026

MITTAG KLASSIKER

Asiatische Gemüse-
suppe

Trutenvoressen
Tomatensauce
Aubergine gebraten
Muscheli tricolore

Kokosmakronen

MITTAG VEGETARISCH

Asiatische
Gemüsesuppe

Quorn Nuggets
Wok Gemüse
Reis gebraten

Kokosmakronen

ABENDESSEN

Asiatische
Gemüsesuppe

Kaiserschmarrn

Saison Kompott

DONNERSTAG, 27.08.2026

MITTAG KLASSIKER

Karotten-Curry-Suppe

Schweinsbratwurst
Marsalasauce
Kräuterrisotto
Romanesco

Cheesecake mit
Erdbeeren

MITTAG VEGETARISCH

Karotten-Curry-Suppe

Gemüse Rösti
Spiegelei
Assortierter Salat

Cheesecake mit
Erdbeeren

ABENDESSEN

Karotten-Curry-Suppe

Melonenteller mit
Rohschinken

Malzkorn Brötchen

FREITAG, 28.08.2026

MITTAG KLASSIKER

Fenchel-Apfel-suppe

**Gebratene
Forellenfilets
Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln
Erbsen**

Windbeutel mit Rahm

MITTAG VEGETARISCH

Fenchel-Apfel-suppe

**Gemüsecurry
Basmati Reis**

Windbeutel mit Rahm

ABENDESSEN

Fenchel-Apfel-suppe

**Spanische Tortilla
Pisto Manchego**

SAMSTAG, 29.08.2026

MITTAG KLASSIKER

Blumenkohlsuppe

**Rindsgeschnetzeltes
Balsamico Sauce
Mini-Spiralnudeln
Sellerie Würfel**

**Panna Cotta
mit Waldbeeren**

MITTAG VEGETARISCH

Blumenkohlsuppe

**Gemüseragout
Pastetli
Confierte Cherry-
tomaten**

**Panna Cotta
mit Waldbeeren**

ABENDESSEN

Blumenkohlsuppe

**Wienerli im Teigmantel
Assortierter Salat**

Blattsalat

SONNTAG, 30.08.2026

MITTAG KLASSIKER

Kräutersuppe

**Wiener
Kalbsrahmgulasch
Pilaw Reis
Sommergemüse**

Blutorangencreme

MITTAG VEGETARISCH

Kräutersuppe

**Vegetarischer Capuns
Blattsalat**

Blutorangencreme

ABENDESSEN

Kräutersuppe

**Brätkügeli
Rahmsauce
Kartoffelstock**

Randensalat

MONTAG, 31.08.2026

MITTAG KLASSIKER

Tomatensuppe

**Schweinshalsbraten
Bratensauce
Duchesse Kartoffeln
Glasierte Karotten-
stäbchen**

Gebrannte Crème

MITTAG VEGETARISCH

Tomatensuppe

Pizokel mit Gemüse

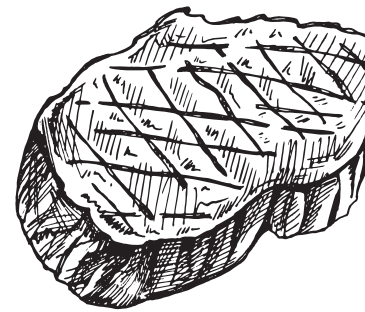
Gebrannte Crème

ABENDESSEN

Tomatensuppe

**Frischkäseterrine
Mediterraner
Gemüsesalat**

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.