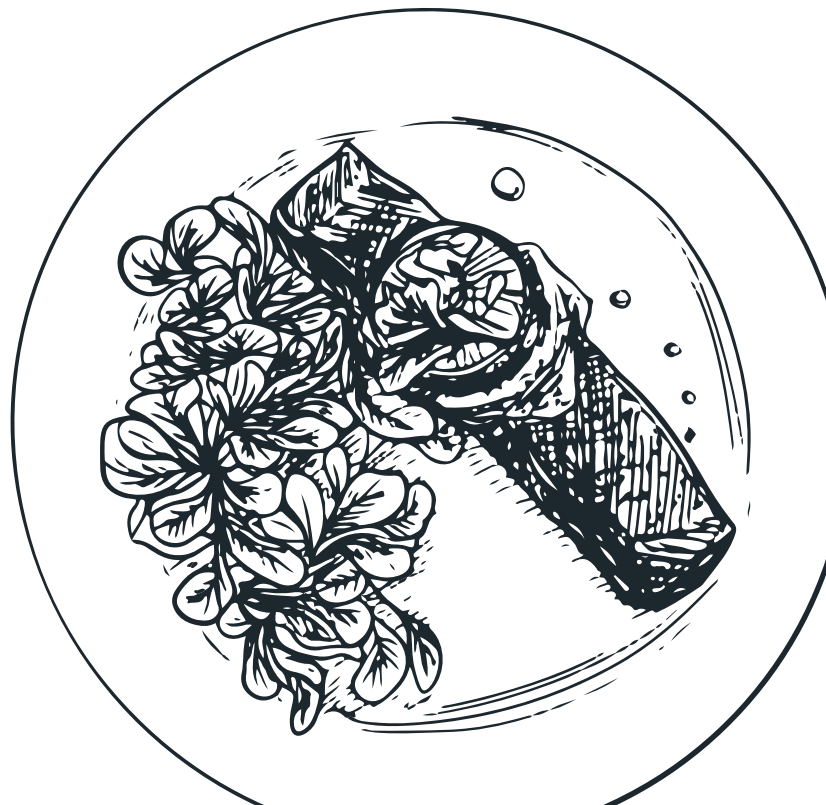
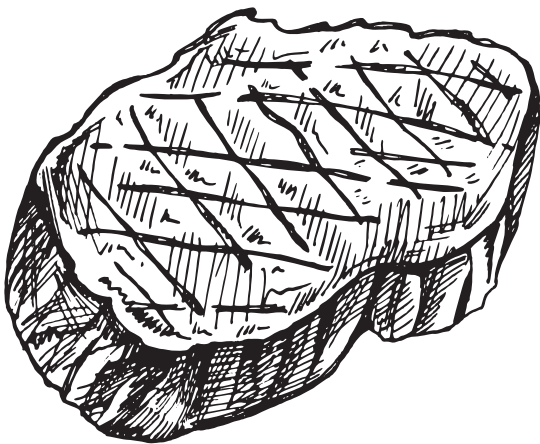




Kulinarisches Angebot

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, 17.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Kohlrabisuppe

Schweinsragout
Thymiansauce
Kravättli
Broccoli gedämpft

Vanillecrème

MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe

Peperoni - Apfelgu-
lasch mit Tofu
Kartoffelstock

Vanillecrème

ABENDESSEN

Kohlrabisuppe

Backcamembert
Kümmelkartoffeln

Trauben Chutney

MITTWOCH, 18.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Kartoffelpüreesuppe

Rindsgeschnetzeltes
Stroganoff
Paprikasauce
Kohlrabenstäbchen
Bratkartoffeln

Schokoladenchöpfli

MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelpüreesuppe

Semmelknödel
Pilzrahmragout

Schokoladenchöpfli

ABENDESSEN

Kartoffelpüreesuppe

Fleisch-Terrine
Cole slaw Salat

Mütschli

DONNERSTAG, 19.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Champignonsuppe

Kalbs Pojarski
Rosmarinsauce
Bulgur
Zucchini

Katalanische Crème

MITTAG VEGETARISCH

Champignonsuppe

Tofuragout
Gemüsesauce
Risotto

Katalanische Crème

ABENDESSEN

Champignonsuppe

Gemüse Curry mit
Kichererbsen
Fladenbrot

FREITAG, 20. 01.2026

MITTAG KLASSIKER

Pastinaken
Apfelsuppe

Dorade gebraten
Pak choi
Süßkartoffeln
Kalte Kräutersauce

Himbeermouse
Schnitte

MITTAG VEGETARISCH
Pastinaken-Apfelsuppe

Gemüseschnitzel
Karottenstäbchen
Herzogin Kartoffeln
Kräuterrahmsauce

Himbeermouse
Schnitte

ABENDESSEN

Pastinaken-Apfelsuppe

Kräuterrisotto
Kürbisgemüse

Fenchelsalat

SAMSTAG, 21.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Blumenkohlsuppe mit
Curry

Pouletbrust gebraten
Rotweinsauce
Griessschnitte
Gebratenes Gemüse

Gebrannte Crème

MITTAG VEGETARISCH

Blumenkohlsuppe mit
Curry

Sizilianisches
Ratatouille
Edamame Burger

Gebrannte Crème

ABENDESSEN

Blumenkohlsuppe mit
Curry

Spaghetti Napoli

Gurkensalat

SONNTAG, 22.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Kräutersuppe

Rinds Entrecôte
Kräuterbutter
Neue Kartoffeln
Marktgemüse

Tiramisu

MITTAG VEGETARISCH

Kräutersuppe

Quorn Sweet & Sour
Basmati Reis

Tiramisu

ABENDESSEN

Kräutersuppe

Pfannkuchen mit
Spinatfüllung
Peperoni-Coulis

Grüner Salat

MONTAG, 23. 02.2026

MITTAG KLASSIKER

Süßkartoffelsuppe

Fleischkäse gebacken
Bratensauce
Gersotto
Pfälzer Karotten

Quarkmousse

MITTAG VEGETARISCH

Süßkartoffelsuppe

Chili sin Carne
Fladenbrot

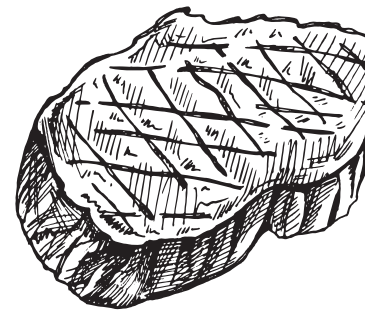
Quarkmousse

ABENDESSEN

Süßkartoffelsuppe

Geraffelter Apfelku-
chen
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.