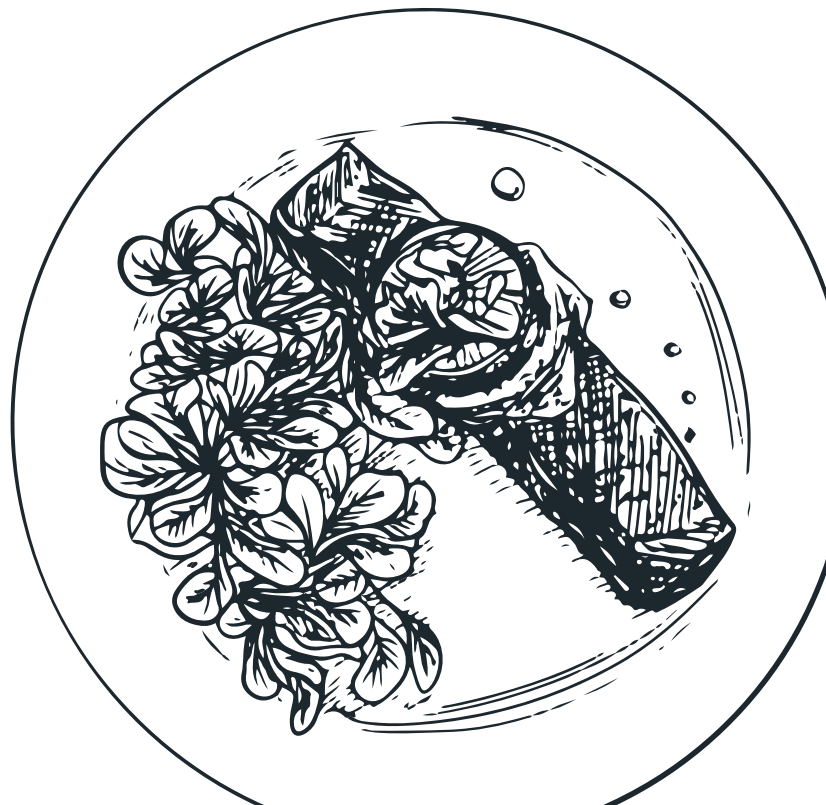
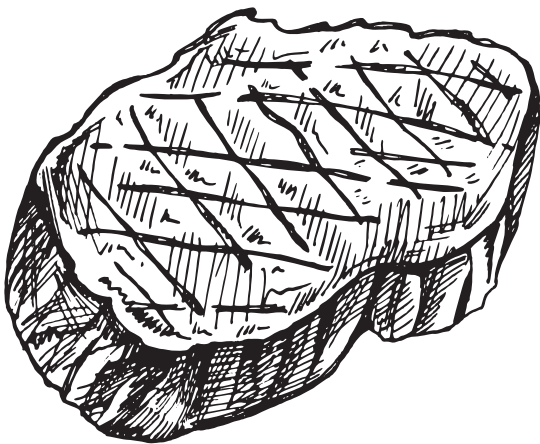




Kulinarisches Angebot

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, 30. DEZEMBER 2025

MITTAG KLASSIKER

Kohlrabisuppe

Kaninchenragout
Madeirasauce
Makkaroni
Broccoli mit gerösteten Mandeln

Berliner

MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe

Vegetarischer Burger
Cocktail Sauce
Country Cuts

Berliner

ABENDESSEN

Kohlrabisuppe

Florentiner Toast mit pochiertem Ei

Kopfsalat
Balsamico Dressing

MITTWOCH, 31. DEZEMBER 2025

MITTAG KLASSIKER

Gemüsesuppe

Hörnli
Ghackets
Apfelmus

Royal Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Gemüsesuppe

Hörnli
Tomatensauce
Grüner Salat

Royal Schnitte

ABENDESSEN

Frischkäseterrine

Rindsfilet
Cognacsauce
Duchesse Kartoffeln
Kräutertomate

Schokoladenmousse

DONNERSTAG, 01. JANUAR 2026

MITTAG KLASSIKER

Karotten
Orangen-Suppe

Maispoullardenbrust
gebraten
Rotweinsauce
Kräuterrisotto
Mischgemüse

Joghurt Crème

MITTAG VEGETARISCH

Karotten
Orangen-Suppe

Tofugeschnetzeltes
Stroganoff
Pilaw Reis

Joghurt Crème

ABENDESSEN

Karotten
Orangen-Suppe

Winterlicher
Fleischteiler
Malzkorn Brötchen

FREITAG, 02. JANUAR 2026

MITTAG KLASSIKER

Broccolicremesuppe

Kabeljau gebraten
Kräuterkruste
Weisswein Sauce
Wildreis
Gemüsestreifen

Mandelköpfchen

MITTAG VEGETARISCH

Broccolicremesuppe

Gemüsestrudel
Kräuterquark
Blattsalat

Mandelköpfchen

ABENDESSEN

Broccolicremesuppe

Kartoffelgnocchi
Pilzrahmragout

Blattsalat

SAMSTAG, 03. JANUAR 2026

MITTAG KLASSIKER

Maiscremesuppe

Rindsragout
Brauner Jus
Wintergemüse
Spinatnudeln

Dessert Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Maiscremesuppe

Paniertes Tofuschnitzel
Ebly - Weizen
Gebratenes Gemüse

Dessert Schnitte

ABENDESSEN

Maiscremesuppe

Lasagne

Blattsalat

SONNTAG, 04. JANUAR 2026

MITTAG KLASSIKER

Kartoffelpüreesuppe

Kalbsschulterbraten
Portweinsauce
Ofenkartoffeln
Pfälzer Karotten

Schokoladenmousse

MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelpüreesuppe

Palatschini mit Spinat-
füllung
Blattsalat

Schokoladenmousse

ABENDESSEN

Kartoffelpüreesuppe

Schinkengipfeli

Assortierter Salat

MONTAG, 05. JANUAR 2026

MITTAG KLASSIKER

Kräuter Suppe

Schweinshaxen
Gremolata
Biersauce
Polenta Bramata
Kohlrabenstäbchen

Bananencreme

MITTAG VEGETARISCH

Kräuter Suppe

Sellerie Piccata
Tomatensauce
Spaghetti

Bananencreme

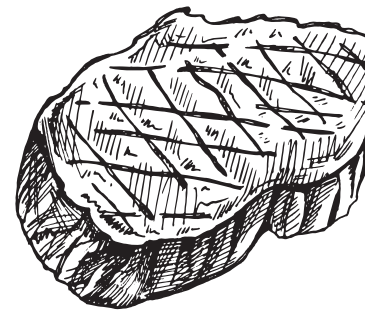
ABENDESSEN

Kräuter Suppe

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.