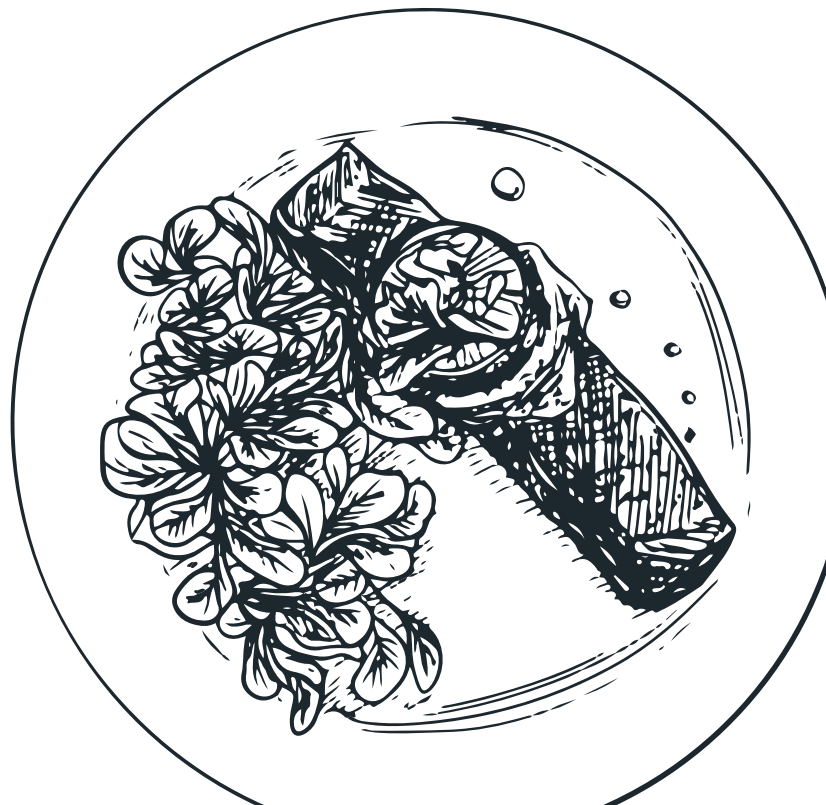
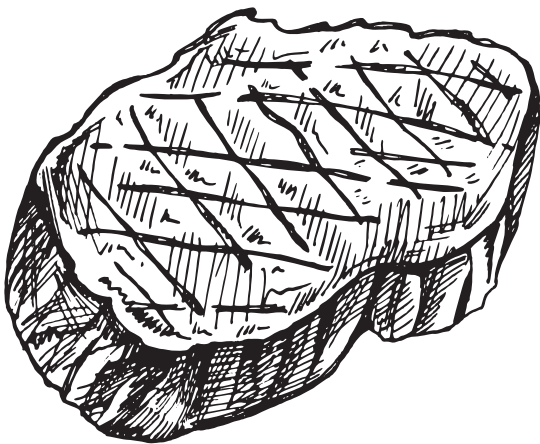




Kulinarisches Angebot

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, 23. DEZEMBER .2025

MITTAG KLASSIKER

Kürbissuppe

**Lamm Huft
Thymiansauce
Polenta Bramata
Rosenkohl**

Zitronen crème

MITTAG VEGETARISCH

Kürbissuppe

**Happy Butcher
Couscous
Karottenstäbchen
Zwiebelsauce**

Zitronen crème

ABENDESSEN

Kürbissuppe

**Baked Potato
Chili con Carne
Blattsalat**

MITTWOCH, 24. DEZEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

**Blumenkohl-Paprika
Suppe**

**Schweinsfilet
Portweinsauce
Tagliatelle
Grüne Bohnen**

Schwedentranché

MITTAG VEGETARISCH

**Blumenkohl-Paprika
Suppe**

**Quornschnitzel
Paprikasauce
Pilzrisotto
Mischgemüse**

Schwedentranché

ABENDESSEN

**Blumenkohl-Paprika
Suppe**

**Pastetlifüllung an
Rahmsauce
Pastetli
Erbsen und Karotten**

Bratapfelmousse

DONNERSTAG, 25. DEZEMBER .2025

MITTAG KLASSIKER

**Kartoffelsuppe
mit Majoran**

**Roastbeef
Bearner Sauce
Kartoffelgratin
Mischgemüse**

**Cheesecake mit
Lebkuchen**

MITTAG VEGETARISCH

**Kartoffelsuppe
mit Majoran**

**Planted Steak
Marktgemüse
Kartoffelgratin**

**Cheesecake mit
Lebkuchen**

ABENDESSEN

**Kartoffelsuppe
mit Majoran**

**Geflügel-Terrine
Cumberland Sauce**

Selleriesalat

FREITAG, 26. DEZEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

**Tschugger
Weissweinsuppe

Kalbsschulterbraten
Kräutersauce
Gemüse - Risotto

Lemon Pie**

MITTAG VEGETARISCH

**Tschugger
Weissweinsuppe

Tofuragout
Kürbissauce
Gemüse - Risotto

Lemon Pie**

ABENDESSEN

**Tschugger
Weissweinsuppe

Kartoffelsalat
Rollschinkli**

SAMSTAG, 27. DEZEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

**Pastinaken
Apfelsuppe

Rindsgeschnetzeltes
Balsamico Sauce
Mini-Spiralnudeln
Sellerie Würfel

Panna Cotta
mit Waldbeeren**

MITTAG VEGETARISCH

**Pastinaken
Apfelsuppe

Gemüseragout
Pastetli
Cherrytomaten

Panna Cotta
mit Waldbeeren**

ABENDESSEN

**Pastinaken
Apfelsuppe

Wienerli im Teigmantel
Assortierter Salat

Blattsalat**

SONNTAG, 28. OKTOBER.2025

MITTAG KLASSIKER

**Kräutersuppe

Wiener Kalbsrahmgulasch
Pilaw Reis
Sommergemüse

Blutorangencreme**

MITTAG VEGETARISCH

**Kräutersuppe

Vegetarischer Capuns
Blattsalat

Blutorangencreme**

ABENDESSEN

**Kräutersuppe

Spaghetti
Carbonara

Randensalat**

MONTAG, 29. DEZEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

**Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Schweinshalsbraten
Bratensauce
Duchesse Kartoffeln
Glasierte Karotten-
stäbchen

Gebrannte Crème**

MITTAG VEGETARISCH

**Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Polentatranche mit
Gorgonzola
Peperonata

Gebrannte Crème**

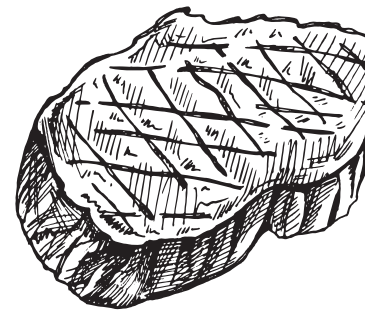
ABENDESSEN

**Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Kürbiskuchen

Kabissalat**

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.