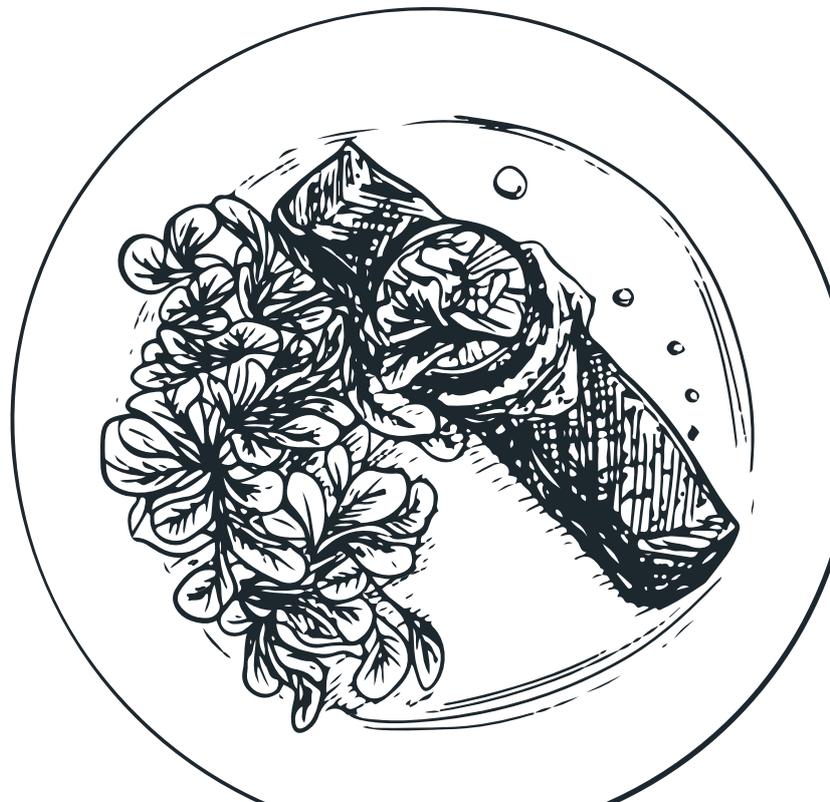
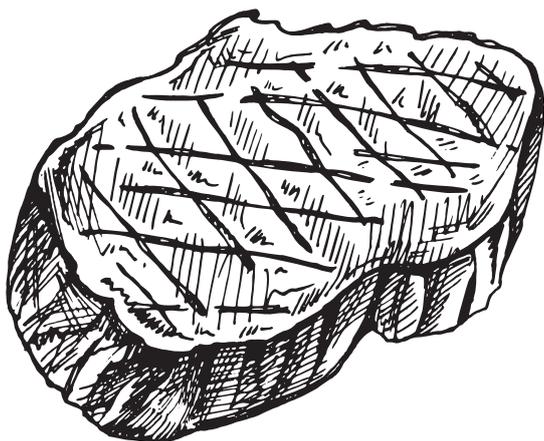


# Kulinarisches Angebot

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, 15. JULI.2025

### MITTAG KLASSIKER

Kartoffelsuppe mit  
Liebstöckel  
\*\*\*  
Rindsbäckli  
Rotweinsauce  
Schupfnudeln  
Kräutertomate  
\*\*\*  
Griesschöpfli

### MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelsuppe mit  
Liebstöckel  
\*\*\*  
Kräuterrisotto  
Antipasti Gemüse  
\*\*\*  
Griesschöpfli

### ABENDESSEN

Kartoffelsuppe mit  
Liebstöckel  
\*\*\*  
Zwiebelkuchen  
\*\*\*  
Maissalat

MITTWOCH, 16. JULI.2025

### MITTAG KLASSIKER

Kalte Gurkensuppe  
mit Joghurt  
\*\*\*  
Kalbsbratwurst  
Senfsauce  
Kartoffel Kroketten  
Erbsen und Karotten  
\*\*\*  
Passionsfruchtcrème

### MITTAG VEGETARISCH

Kalte Gurkensuppe mit  
Joghurt  
\*\*\*  
Penne  
Arrabiata Sauce  
\*\*\*  
Passionsfruchtcrème

### ABENDESSEN

Kalte Gurkensuppe mit  
Joghurt  
\*\*\*  
Käseteller  
\*\*\*  
Ruchbrot

DONNERSTAG, 17. JULI.2025

### MITTAG KLASSIKER

Tomatensuppe  
\*\*\*  
Pouletgeschnetzeltes  
Currysauce  
Reis  
Fruchtgarnitur  
\*\*\*  
Karamelchöpfli

### MITTAG VEGETARISCH

Tomatensuppe  
\*\*\*  
Tofuragout  
Paprikasauce  
Tagliatelle  
Gemüsewürfel  
\*\*\*  
Karamelchöpfli

### ABENDESSEN

Tomatensuppe  
\*\*\*  
Kartoffelsalat  
Beinschinken  
Senf Portion  
\*\*\*  
Blattsalat

**FREITAG, 18. JULI.2025**

**MITTAG KLASSIKER**

Kräutersuppe  
\*\*\*  
Frittiertes Zanderfilet  
Tartarsauce  
Salzkartoffeln  
Gedämpfter Fenchel  
mit Dill  
\*\*\*  
Zwetschgen streusel-  
schnitte

**MITTAG VEGETARISCH**

Kräutersuppe  
\*\*\*  
Gemüse im Backteig  
Quinoa tricolore  
Kräutertomate  
\*\*\*  
Zwetschgen streusel-  
schnitte

**ABENDESSEN**

Kräutersuppe  
\*\*\*  
Griechischer Salat  
mit Feta Käse  
Ciabatta

**SAMSTAG, 19. JULI.2025**

**MITTAG KLASSIKER**

Tschugger Weisswein-  
suppe  
\*\*\*  
Schweinsnierstück  
Calvadossauce  
Tagliatelle  
Mischgemüse  
\*\*\*  
Joghurt Crème

**MITTAG VEGETARISCH**

Tschugger Weisswein-  
suppe  
\*\*\*  
Rotes Gemüsecurry  
Pilaw Reis  
\*\*\*  
Joghurt Crème

**ABENDESSEN**

Tschugger Weisswein-  
suppe  
\*\*\*  
Bauern Rösti mit  
Speck,  
Zwiebeln  
\*\*\*  
Randensalat

**SONNTAG, 20. JULI.2025**

**MITTAG KLASSIKER**

Spargelsuppe  
\*\*\*  
Rindsschmorbraten  
Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Butterbohnen  
\*\*\*  
Vanille Cupcakes

**MITTAG VEGETARISCH**

Spargelsuppe  
\*\*\*  
Omelette  
Kräutersauce  
Gemüsewürfel  
\*\*\*  
Vanille Cupcakes

**ABENDESSEN**

Spargelsuppe  
\*\*\*  
Mini-Penne  
Bolognese  
Reibkäse  
\*\*\*  
Karottensalat

**MONTAG, 21. JULI.2025**

**MITTAG KLASSIKER**

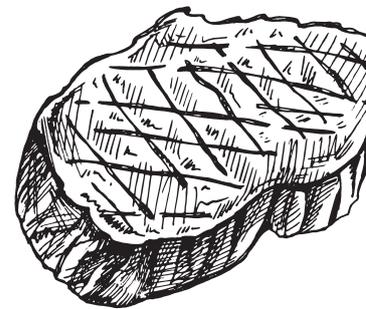
Fenchelsuppe  
\*\*\*  
Entengeschnetzeltes  
Orangensauce  
Basmati Reis  
Wok Gemüse mit Soja-  
sauce und Chili  
\*\*\*  
Erdbeermouss

**MITTAG VEGETARISCH**

Fenchelsuppe  
\*\*\*  
Gemüse Eintopf mit  
Kartoffeln  
\*\*\*  
Erdbeermousse

**ABENDESSEN**

Fenchelsuppe  
\*\*\*  
Graved Lachs mit Toast  
und Butter  
Honig Senfsauce  
\*\*\*  
Saisonsalat



## DEKLARATION

### Fleisch

#### Schweiz

Rind, Schwein, Kalb, Poulet

#### Argentinien \*

Rinds Entrecote

#### Irland

Lamm

#### Ungarn

Ente, Kaninchen

#### Frankreich

Truten

### 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

### 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



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