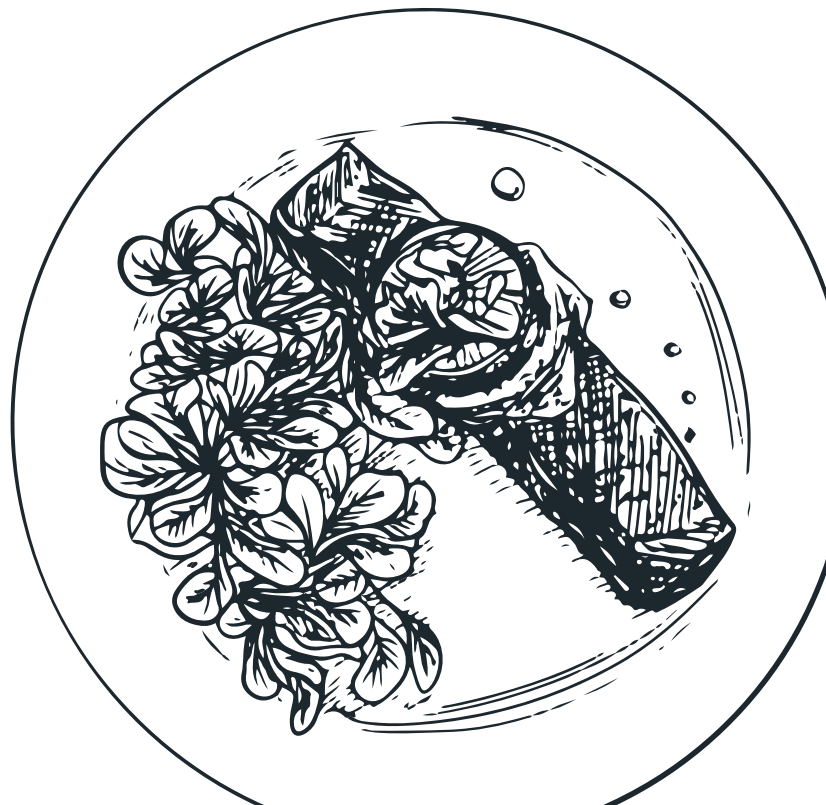
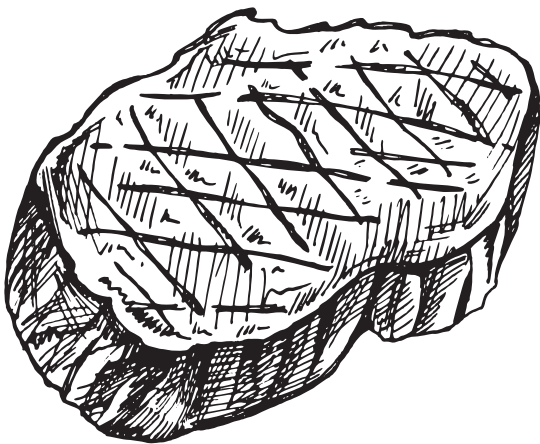




Kulinarisches Angebot

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, 10.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Kürbissuppe

Siedfleisch
Meerrettichschaum
Dörrbohnen
Kräuter Kartoffeln

Griesschöpfli

MITTAG VEGETARISCH

Kürbissuppe

Kräuterrisotto
Kürbisgemüse

Griesschöpfli

ABENDESSEN

Kürbissuppe

Zwiebelkuchen

Maissalat

MITTWOCH, 11. 02.2026

MITTAG KLASSIKER

Gemüsesuppe

Kalbsbratwurst
Senfsauce
Kartoffel Kroketten
Erbsen und Karotten

Passionsfruchtcrème

MITTAG VEGETARISCH

Gemüsesuppe

Penne
Arrabiata Sauce

Passionsfruchtcrème

ABENDESSEN

Gemüsesuppe

Käseteller

Ruchbrot

DONNERSTAG, 12.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Karotten-Orangen-
Suppe

Pouletgeschnetzeltes
Currysauce
Reis
Fruchtgarnitur

Karamelchöpfli

MITTAG VEGETARISCH

Karotten-Orangen
Suppe

Tofuragout
Paprikasauce
Tagliatelle
Gemüsewürfel

Karamelchöpfli

ABENDESSEN

Karotten-Orangen-
Suppe

Kartoffelsalat
Beinschinken
Senf Portion

Blattsalat

FREITAG, 13.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Maiscremesuppe

Frittiertes Zanderfilet
Tartarsauce
Salzkartoffeln
Gedämpfter Fenchel
mit Dill

Zwetschgen streusel-
schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Maiscremesuppe

Gemüse im Backteig
Kräuterquark
Quinoa tricolore
Kräutertomate

Zwetschgen streusel-
schnitte

ABENDESSEN

Maiscremesuppe

Spätzlipfanne mit
Gemüse

SAMSTAG, 14.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Kartoffelsuppe mit
Majoran

Schweinsnierstück
Calvadosauce
Tagliatelle
Mischgemüse

Joghurt Crème

MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelsuppe
mit Majoran

Rotes Gemüsecurry
Pilaw Reis

Joghurt Crème

ABENDESSEN

Kartoffelsuppe
mit Majoran

Bauern Rösti mit
Speck,
Zwiebeln

Randensalat

SONNTAG, 15.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Rindsschmorbraten
Rotweinsauce
Kartoffelstock
Rotkraut geschmort

Vanille Cupcakes

MITTAG VEGETARISCH

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Omelette
Kräutersauce
Gemüsewürfel

Vanille Cupcakes

ABENDESSEN

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Mini-Penne
Bolognese
Reibkäse

Karottensalat

MONTAG, 16.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Fenchelsuppe

Entengeschnetzeltes
Orangensauce
Basmati Reis
Wok Gemüse mit Soja-
sauce und Chili

Ananascrème

MITTAG VEGETARISCH

Fenchelsuppe

Gemüse Eintopf mit
Kartoffeln

Ananascrème

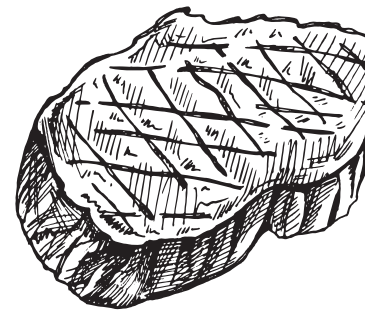
ABENDESSEN

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

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.