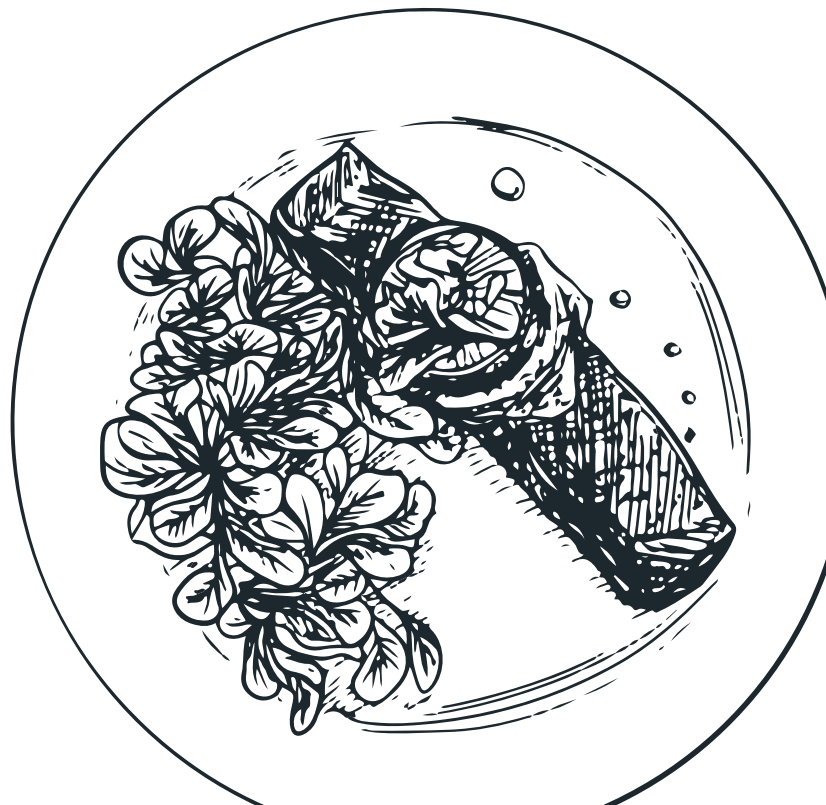
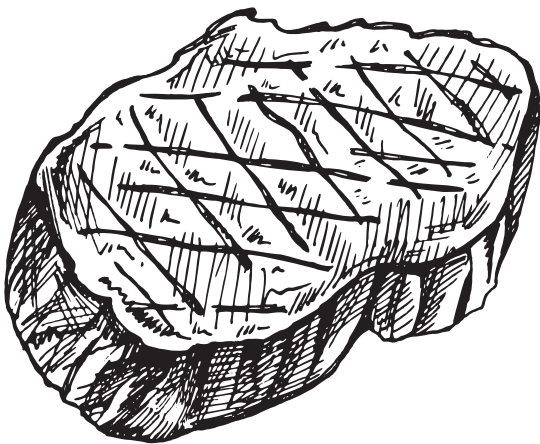




Kulinarisches Angebot

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, 29. APRIL 2025

MITTAG KLASSIKER

Randensuppe

Kaninchenragout
Madeirasauce
Makkaroni
Broccoli mit gerösteten Mandeln

Berliner

MITTAG VEGETARISCH

Randensuppe

Vegetarischer Burger
Cocktail Sauce
Country Cuts

Berliner

ABENDESSEN

Randensuppe

Florentiner Toast mit pochier-
tem Ei

Kopfsalat
Balsamico Dressing

MITTWOCH, 30. APRIL 2025

MITTAG KLASSIKER

Vegetarische Bündner Gerstensuppe

Truten Piccata
Tomatensauce
Gersotto
Marktgemüse

Süßmostcrème

MITTAG VEGETARISCH

Vegetarische Bündner-
Gerstensuppe

Moussaka mit Aubergine

Süßmostcrème

ABENDESSEN

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Spaghetti
Kräuterrahmsauce

Blattsalat

DONNERSTAG, 01. MAI 2025

MITTAG KLASSIKER

Gemüsesuppe

Hackbraten
Pommes Senfsauce
Kartoffelgnocchi
Kefen

Mocca Roulade

MITTAG VEGETARISCH

Gemüsesuppe

Vegetarische fajitas mit
Planted Poulet

Mocca Roulade

ABENDESSEN

Gemüsesuppe

Siedfleischsalat

Blattsalat
Italienische Salatsauce

FREITAG, 02. MAI 2025

MITTAG KLASSIKER

Tomatensuppe

Kabeljau gebraten
Kräuterkruste
Weisswein Sauce
Wildreis
Gemüwestreifen

Mandelköpfchen

MITTAG VEGETARISCH

Tomatensuppe

Gemüsestrudel
Kräuterquark
Blattsalat

Mandelköpfchen

ABENDESSEN

Tomatensuppe

Kartoffelgnocchi
Pilzrahmragout

Blattsalat

SAMSTAG, 03. MAI 2025

MITTAG KLASSIKER

Maissuppe mit Curry

Rindsragout
Brauner Jus
Frühlingsgemüse
Spinatnudeln

Dessert Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Maissuppe mit Curry

Paniertes Tofuschnitzel
Ebly - Weizen
Gebratenes Gemüse

Dessert Schnitte

ABENDESSEN

Maissuppe mit Curry

Lasagne

Blattsalat

SONNTAG, 04. MAI 2025

MITTAG KLASSIKER

Karottensuppe

Kalbsschulterbraten
Portweinsauce
Ofenkartoffeln
Grüne und weisse Spargeln

Schokoladenmousse

MITTAG VEGETARISCH

Karottensuppe

Palatschini mit Spinatfüllung
Blattsalat

Schokoladenmousse

ABENDESSEN

Karottensuppe

Schinkengipfeli

Assortierter Salat

MONTAG, 05. MAI 2025

MITTAG KLASSIKER

Blumenkohlsuppe

Schweinshaxen Gremolata
Biersauce
Polenta Bramata
Kohlrabenstäbchen

Bananencreme

MITTAG VEGETARISCH

Blumenkohlsuppe

Sellerie Piccata
Tomaten - Basilikumsauce
Spaghetti

Bananencreme

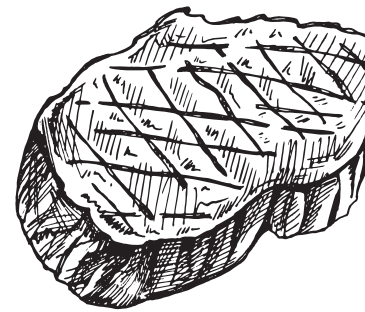
ABENDESSEN

Blumenkohlsuppe

Cevapcici Lammhackfleisch
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.