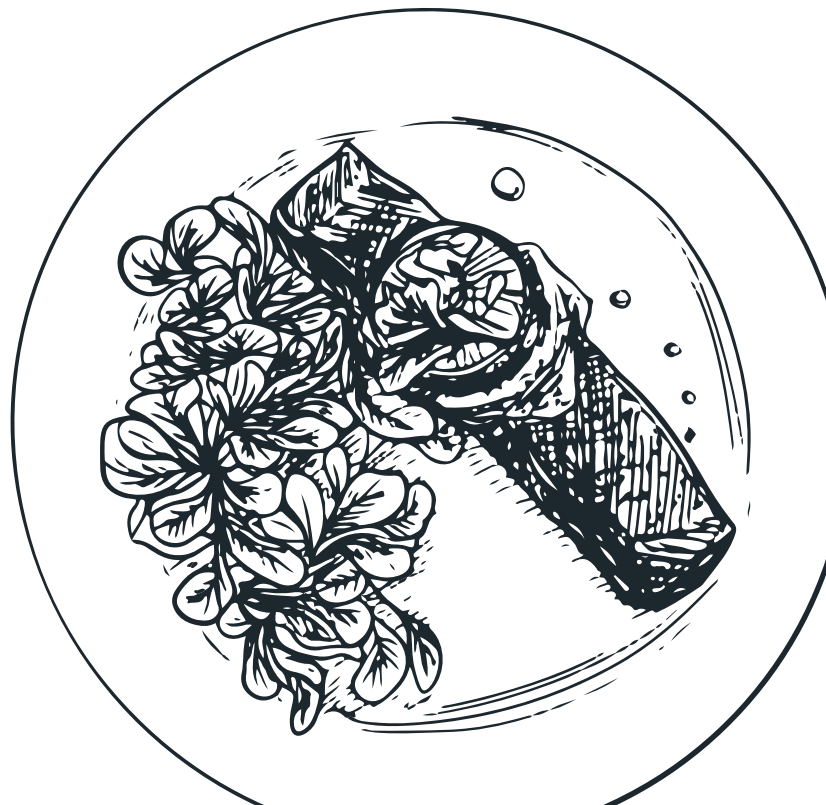
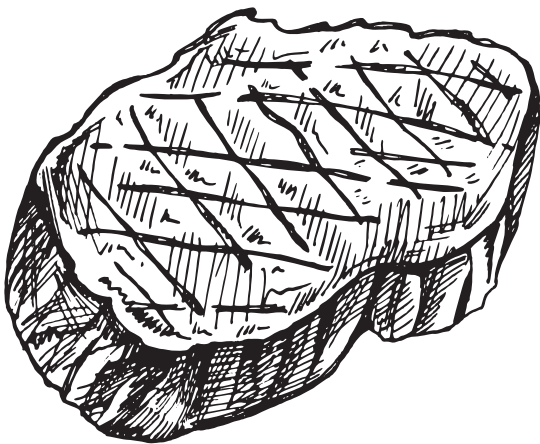




# Kulinarisches Angebot

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, 13.01.2026**

### MITTAG KLASSIKER

Kohlrabisuppe  
\*\*\*  
Schweinsragout  
Thymiansauce  
Kravättli  
Broccoli gedämpft  
\*\*\*  
Vanillecrème

### MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe  
\*\*\*  
Peperoni - Apfelgu-  
lasch mit Tofu  
Kartoffelstock  
\*\*\*  
Vanillecrème

### ABENDESSEN

Kohlrabisuppe  
\*\*\*  
Backcamembert  
Kümmelkartoffeln  
\*\*\*  
Trauben Chutney

**MITTWOCH, 14. 01.2026**

### MITTAG KLASSIKER

Karotten-Curry-Suppe  
\*\*\*  
Rindsgeschnetzeltes  
Stroganoff  
Paprikasauce  
Kohlrabenstäbchen  
Bratkartoffeln  
\*\*\*  
Schokoladenchöpfli

### MITTAG VEGETARISCH

Karotten-Curry-Suppe  
\*\*\*  
Semmelknödel  
Pilzrahmragout  
\*\*\*  
Schokoladenchöpfli

### ABENDESSEN

Karotten-Curry-Suppe  
\*\*\*  
Fleisch-Terrine  
Cole slaw Salat  
\*\*\*  
Mütschli

**DONNERSTAG, 15. 01.2026**

### MITTAG KLASSIKER

Blumenkohlsuppe  
\*\*\*  
Kalbs Pojarski  
Rosmarinsauce  
Bulgur  
Zucchini  
\*\*\*  
Katalanische Crème

### MITTAG VEGETARISCH

Blumenkohlsuppe  
\*\*\*  
Tofuragout  
Gemüsesauce  
Risotto  
\*\*\*  
Katalanische Crème

### ABENDESSEN

Blumenkohlsuppe  
\*\*\*  
Gemüse Curry mit  
Kichererbsen  
Fladenbrot

**FREITAG, 16. 01.2026**

**MITTAG KLASSIKER**

Pastinaken  
Apfelsuppe  
\*\*\*  
Dorade gebraten  
Pak choi  
Süßkartoffeln  
Kalte Kräutersauce  
\*\*\*  
Himbeermouse  
Schnitte

**MITTAG VEGETARISCH**  
Pastinaken-Apfelsuppe  
\*\*\*

Gemüseschnitzel  
Karottenstäbchen  
Herzogin Kartoffeln  
Kräuterrahmsauce  
\*\*\*  
Himbeermouse  
Schnitte

**ABENDESSEN**

Pastinaken-Apfelsuppe  
\*\*\*  
Kräuterrisotto  
Kürbisgemüse  
\*\*\*  
Fenchelsalat

**SAMSTAG, 17. 01.2026**

**MITTAG KLASSIKER**

Fenchel-Apfel-suppe  
\*\*\*  
Pouletbrust gebraten  
Rotweinsauce  
Griessschnitte  
Gebratenes Gemüse  
\*\*\*  
Gebrannte Crème

**MITTAG VEGETARISCH**

Fenchel-Apfel-suppe  
\*\*\*  
Sizilianisches  
Ratatouille  
Edamame Burger  
\*\*\*  
Gebrannte Crème

**ABENDESSEN**

Fenchel-Apfel-suppe  
\*\*\*  
Spaghetti Napoli  
\*\*\*  
Gurkensalat

**SONNTAG, 18. 01.2026**

**MITTAG KLASSIKER**

Maiscremesuppe  
\*\*\*  
Rinds Entrecôte  
Kräuterbutter  
Neue Kartoffeln  
Marktgemüse  
\*\*\*  
Tiramisu

**MITTAG VEGETARISCH**

Maiscremesuppe  
\*\*\*  
Quorn Sweet & Sour  
Basmati Reis  
\*\*\*  
Tiramisu

**ABENDESSEN**

Maiscremesuppe  
\*\*\*  
Pfannkuchen mit  
Spinatfüllung  
Peperoni-Coulis  
\*\*\*  
Grüner Salat

**MONTAG, 19. 01.2026**

**MITTAG KLASSIKER**

Süßkartoffel  
Kokossuppe  
\*\*\*  
Fleischkäse gebacken  
Bratensauce  
Gersotto  
Pfälzer Karotten  
\*\*\*  
Quarkmousse

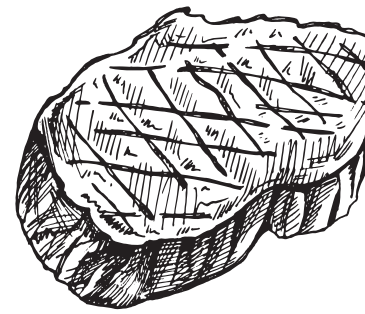
**MITTAG VEGETARISCH**

Süßkartoffel  
Kokossuppe  
\*\*\*  
Chili sin Carne  
Fladenbrot  
\*\*\*  
Quarkmousse

**ABENDESSEN**

Süßkartoffel  
Kokossuppe  
\*\*\*  
Geraffelter Apfelku-  
chen  
Schlagrahm

## 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.