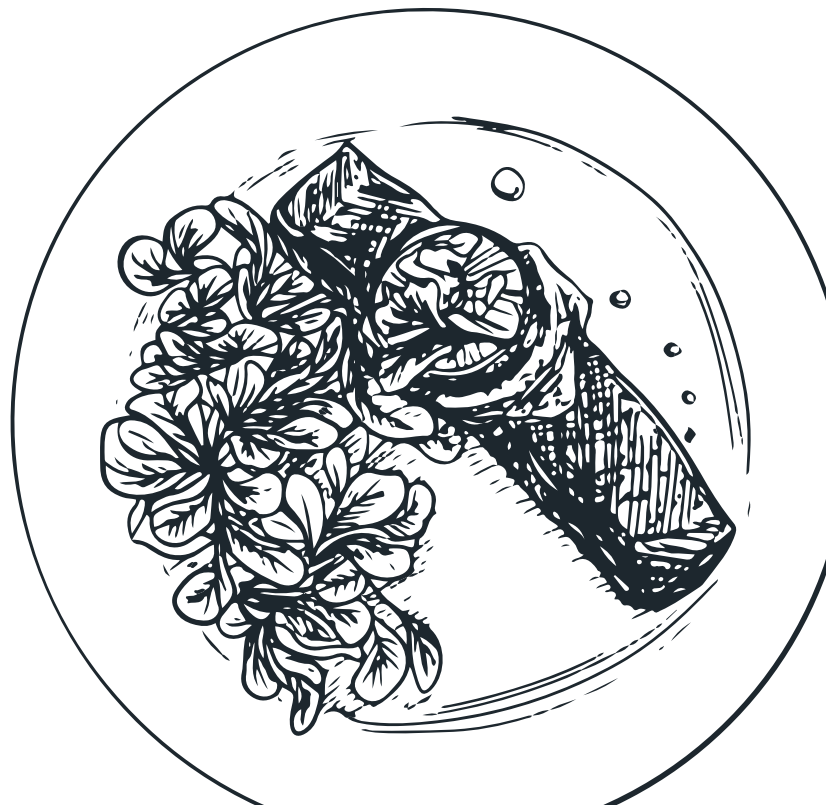
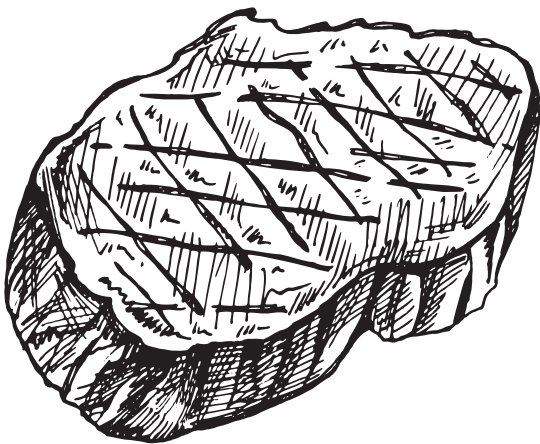




Kulinarisches Angebot

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, 03.03.2026

MITTAG KLASSIKER

Blumenkohl-Paprika
Suppe

Lamm Huft
Thymiansauce
Polenta Bramata
Grüne Bohnen

Zitronencreme

MITTAG VEGETARISCH

Blumenkohl-Paprika
Suppe

Happy Butcher
Couscous
Karottenstäbchen
Zwiebelsauce

Zitronencreme

ABENDESSEN

Blumenkohl-Paprika
Suppe

Baked Potato
Chili con Carne
Blattsalat

MITTWOCH, 04.03.2026

MITTAG KLASSIKER

Rübli-Ingwer Suppe

Trutenvoressen
Tomatensauce
Aubergine gebraten
Muscheli tricolore

Kokosmakronen

MITTAG VEGETARISCH

Rübli-Ingwer Suppe

Quorn Nuggets
Wok Gemüse
Reis gebraten

Kokosmakronen

ABENDESSEN

Rübli-Ingwer Suppe

Kaiserschmarrn

Saison Kompott

DONNERSTAG, 05.03.2026

MITTAG KLASSIKER

Kartoffelsuppe mit
Majoran

Schweinsbratwurst
Marsalasauce
Kräuterrisotto
Romanesco

Cheesecake mit
Erdbeeren

MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelsuppe mit
Majoran

Gemüse Rösti
Spiegelei
Assortierter Salat

Cheesecake mit
Erdbeeren

ABENDESSEN

Kartoffelsuppe mit
Majoran

Aelpler Makkaroni

Apfelmus

FREITAG, 06.03.2026

MITTAG KLASSIKER

Selleriesuppe

Gebratene
Forellenfilets
Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln
Erbsen

Windbeutel mit Rahm

MITTAG VEGETARISCH

Selleriesuppe

Gemüsecurry
Basmati Reis

Windbeutel mit Rahm

ABENDESSEN

Selleriesuppe

Spanische Tortilla
Pisto Manchego

SAMSTAG, 07.03.2026

MITTAG KLASSIKER

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Rindsgeschnetzeltes
Balsamico Sauce
Mini-Spiralnudeln
Sellerie Würfel

Panna Cotta
mit Waldbeeren

MITTAG VEGETARISCH

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Gemüseragout
Pastetli
Cherrytomaten

Panna Cotta
mit Waldbeeren

ABENDESSEN

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Wienerli im Teigmantel
Assortierter Salat

Blattsalat

SONNTAG, 08.03.2026

MITTAG KLASSIKER

Kräutersuppe

Wiener
Kalbsrahmgulasch
Pilaw Reis
Wintergemüse

Blutorangencreme

MITTAG VEGETARISCH

Kräutersuppe

Vegetarischer Capuns
Blattsalat

Blutorangencreme

ABENDESSEN

Kräutersuppe

Bratkügeli
Rahmsauce
Kartoffelstock

Randensalat

MONTAG, 09.03.2026

MITTAG KLASSIKER

Fenchelsuppe

Schweinshalsbraten
Bratensauce
Duchesse Kartoffeln
Glasierte Karotten-
stäbchen

Gebrannte Crème

MITTAG VEGETARISCH

Fenchelsuppe

Polentatranche mit
Gorgonzola
Peperonata

Gebrannte Crème

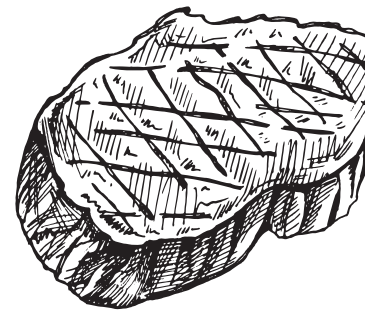
ABENDESSEN

Fenchelsuppe

Lauchkuchen

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.