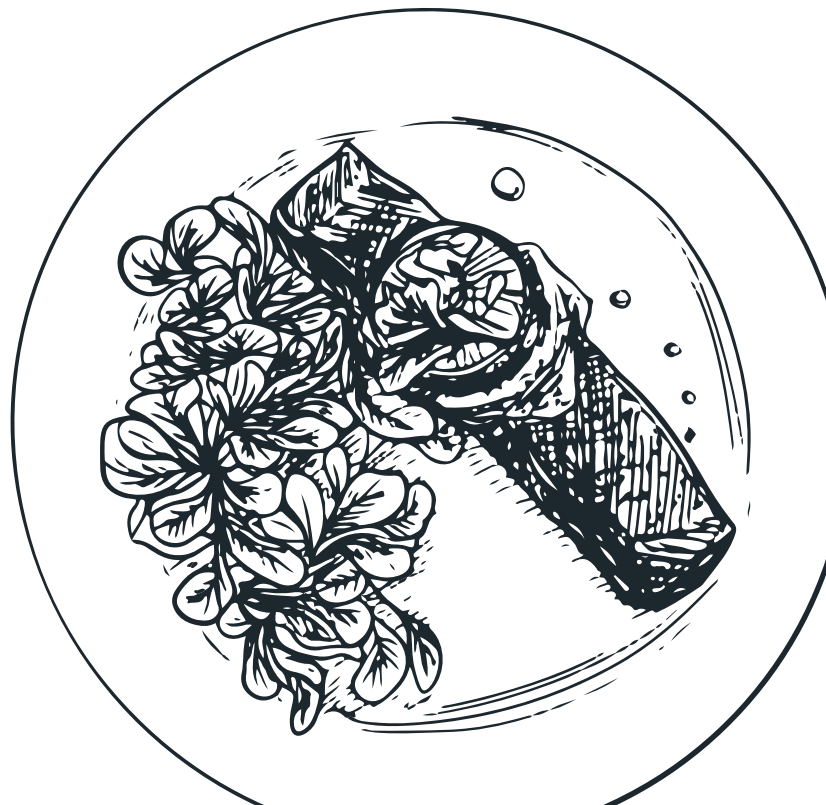
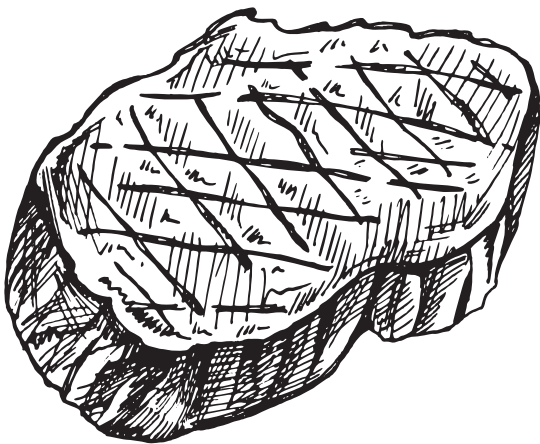




Kulinarisches Angebot

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, 11. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Pastinaken-
Apfelsuppe

Kalbsgeschnetzeltes
Zürcher Art
Champignons
rahmsauce
Tagliatelle
Kräutertomate

Brombeermousse

MITTAG VEGETARISCH

Pastinaken-Apfelsuppe

Gemüse Biryani

Brombeermousse

ABENDESSEN

Pastinaken-Apfelsuppe

Cannelloni mit Gemü-
sefüllung

Grüner Bohnensalat

MITTWOCH, 12. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Kürbissuppe
mit Kokos

Schweinssteak
Peperonata
Gebratene Kartoffeln
Brauner Jus

Birnenschnitte

MITTAG VEGETARISCH

Kürbissuppe mit Kokos

Süßkartoffel Dal

Birnenschnitte

ABENDESSEN

Kürbissuppe mit Kokos

Toast Hawaii

Grüner Salat

DONNERSTAG, 13. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Asiatische
Gemüsesuppe

Ungarisches
Rindsgulasch
Mini-Penne
Blumenkohl

Schwarzwälder im
Glas

MITTAG VEGETARISCH

Asiatische
Gemüsesuppe

Kartoffelauflauf mit
Gemüse

Schwarzwälder im Glas

ABENDESSEN

Asiatische
Gemüsesuppe

Wurstsalat

Grüner Salat

FREITAG, 14. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

**Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Lachsfilet pochiert
Estragon Sauce
Geschwellti
Blattspinat

Apfel Jalousie**

MITTAG VEGETARISCH

**Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Erbsenburger
Früchte Chutney
Mah Mee Vegetarisch

Apfel Jalousie**

ABENDESSEN

**Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Pastetli
Gemüseragout**

SAMSTAG, 15. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

**Kräuter Suppe

Ofen Poulet
BBQ-Sauce
Basmati Reis
Asia Gemüse

Himbeermousse**

MITTAG VEGETARISCH

**Kräuter Suppe

Karottencurry
Ofenkartoffeln

Himbeermousse**

ABENDESSEN

**Kräuter Suppe

Gefüllte Teigwaren
Kräuterrahmsauce

Randensalat**

SONNTAG, 16. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

**Champignonsuppe

Hirschpfeffer
Wildsauce
Spätzli
Schwarzwurzeln

Cremeschnitte**

MITTAG VEGETARISCH

**Champignonsuppe

Lauchrisotto
Tofuschnitzel

Cremeschnitte**

ABENDESSEN

**Champignonsuppe

Apfelchüechli
Vanillesauce

MONTAG, 17. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

**Tomatensuppe

Rindsfleischvogel
Biersauce
Kartoffelstock
Rotkraut geschmort

Brownie**

MITTAG VEGETARISCH

**Tomatensuppe

Belugalinsen Eintopf
Vegetarischewurst

Brownie**

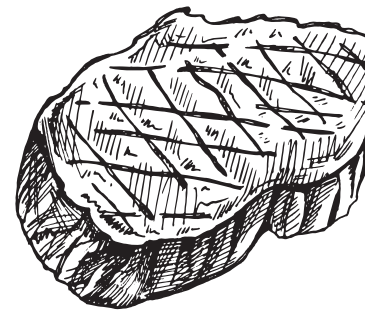
ABENDESSEN

**Tomatensuppe

Käsekuchen

Blattsalat**

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.