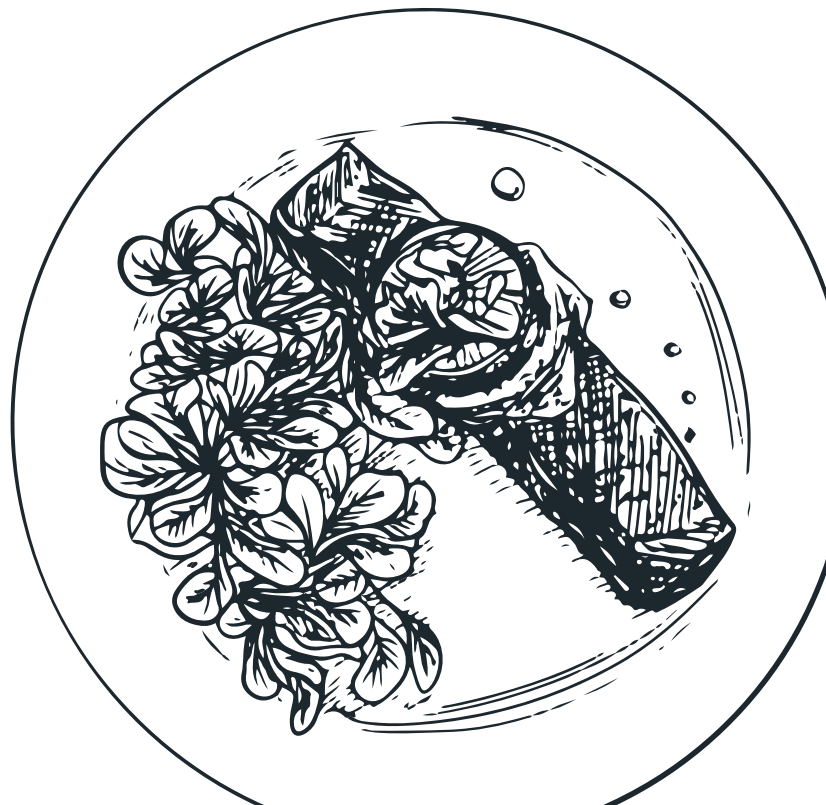
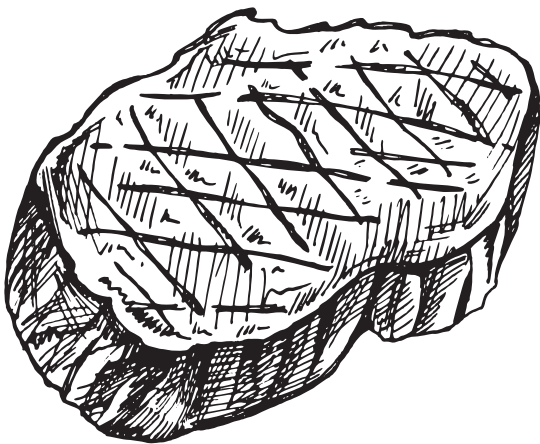




Kulinarisches Angebot

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, 04. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Fenchelsuppe

Schweinsragout
Thymiansauce
Kravättli
Broccoli gedämpft

Vanillecrème

MITTAG VEGETARISCH

Fenchelsuppe

Peperoni - Apfelgu-
lasch mit Tofu
Kartoffelstock

Vanillecrème

ABENDESSEN

Fenchelsuppe

Backcamembert
Kümmelkartoffeln

Trauben Chutney

MITTWOCH, 05. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Grüne Erbsensuppe

Rindsgeschnetzeltes
Stroganoff
Paprikasauce
Kohlrabenstäbchen
Bratkartoffeln

Toblerone Mousse

MITTAG VEGETARISCH

Grüne Erbsensuppe

Semmelknödel
Pilzrahmragout

Toblerone Mousse

ABENDESSEN

Grüne Erbsensuppe

Fleisch-Terrine
Cole slaw Salat

Mütschli

DONNERSTAG, 06. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Broccolicremesuppe

Kalbs Pojarski
Rosmarinsauce
Bulgur
Zucchini

Katalanische Crème

MITTAG VEGETARISCH

Broccolicremesuppe

Tofuragout
Gemüsesauce
Risotto

Katalanische Crème

ABENDESSEN

Broccolicremesuppe

Spinat Spätzli
Rahmsauce

Selleriesalat

FREITAG, 07. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Süsskartoffelsuppe

Dorade gebraten

Pak choi

Süsskartoffeln

Kalte Kräutersauce

Himbeermouse

Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Süsskartoffelsuppe

Gemüseschnitzel

Karottenstäbchen

Herzogin Kartoffeln

Kräuterrahmsauce

Himbeermouse

Schnitte

ABENDESSEN

Süsskartoffelsuppe

Kräuterrisotto

Kürbisgemüse

Fenchelsalat

SAMSTAG, 08. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Mediterrane

Gemüsesuppe

Pouletbrust gebraten

Rotweinsauce

Griessschnitte

Gebratenes Gemüse

Gebrannte Crème

MITTAG VEGETARISCH

Mediterrane

Gemüsesuppe

Sizilianisches

Ratatouille

Edamame Burger

Gebrannte Crème

ABENDESSEN

Mediterrane

Gemüsesuppe

Spaghetti Napoli

Gurkensalat

SONNTAG, 09. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Rübli-Ingwer Suppe

Wildschwein

Entrecôte (CZ)

Preiselbeeren Sauce

Schupfnudeln

Marktgemüse

Tiramisu

MITTAG VEGETARISCH

Rübli-Ingwer Suppe

Quorn Sweet & Sour

Basmati Reis

Tiramisu

ABENDESSEN

Rübli-Ingwer Suppe

Pfannkuchen mit

Spinatfüllung

Peperoni-Coulis

Grüner Salat

MONTAG, 10. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Blumenkohl-Paprika

Suppe

Fleischkäse gebacken

Bratensauce

Gersotto

Pfälzer Karotten

Quarkmousse

MITTAG VEGETARISCH

Blumenkohl-Paprika

Suppe

Chili sin Carne

Fladenbrot

Quarkmousse

ABENDESSEN

Blumenkohl-Paprika

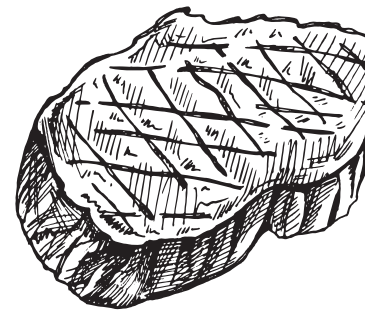
Suppe

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.