



Essenszeiten weiterhin gültig

Liebe Mitarbeitende

Wir sind wegen der Pandemie weiterhin verpflichtet, uns an alle Regeln des Bundes zu halten. Es muss zwingend (drinnen und draussen) der Abstand von 1.5m eingehalten werden, wenn keine Maske getragen wird. Aus diesem Grund gelten folgende Essenszeiten:

- 11.00 – 11.30 Uhr: Sitzplätze im Restaurant für alle Mitarbeitenden
- 11.30 – 13.30 Uhr: **Sitzplätze nur für Mitarbeitende mit Patientenkontakt oder fixen Einsatzzeiten. Maximale Aufenthaltsdauer: 30 Minuten.**
- 13.30 – 14.15 Uhr: Sitzplätze im Restaurant zur freien Verfügung
- Mahlzeiten und Snacks für den Verzehr ausserhalb des Restaurants dürfen Mitarbeitende weiterhin jederzeit beziehen.

Wir legen allen Mitarbeitenden nahe, nach Möglichkeit dezentral zu essen, etwa in Büros. Halten Sie auch da immer den 1.5-Meter-Abstand zu anderen ein.

Ihr Team Hotellerie

LIVE STATION
...
RACLETTE
...
IM GARTENFEST

29.11 BIS
03.12

ES HÄT SOLANGS HÄT

AB 11:00 UHR

Menüplan Restaurant



	Menü 1 Mittag	Menü 2 Mittag
Montag 29. Nov 2021 <i>Raclette</i> Geschwellti Essiggurken	Gemüsecremesuppe ^{A,G,I} Rindfleischvogel ^{CH A,G,I}   Bratensauce Kartoffelgratin ^G Karotten ^G	Gemüsebouillon mit Lauch ^I Crispy Tofu ^{A,C,F} Cousocus ^A Peperonata
Dienstag 30. Nov 2021 <i>Raclette</i> Geschwellti Essiggurken	Gemüsesuppe dörfliche Art ^{A,I} Forellenfilet ^{IT} im Kräutermantel ^{A,C,D,G,K} Wildreis Cremiger Blattspinat ^G Tartarsauce ^{C,G,J,L}	Gemüsebouillon mit Eierstich ^{C,I} Quorn-Süsssauer ^{C,F,I,L} Eiernudeln ^{A,C} Wokgemüse ^{F,K}
 Mittwoch 01. Dez 2021 <i>Raclette</i> Geschwellti Essiggurken	Kartoffelcremesuppe ^{A,G} Triangolo Grande Ricotta & Spinat ^{A,C,G,E,H} Salbeibutter Pinienkerne Dörrtomaten Menüsalat	Gemüsebouillon mit Eierfäden ^{C,I} Gemüsewähe ^{A,C,G} Gemischter Salat
Donnerstag 02. Dez 2021 <i>Raclette</i> Geschwellti Essiggurken	Tomatencremesuppe ^{A,G} Rotes Curry mit Poulet ^{CH} Jasminreis Zucchetti	Gemüsebouillon mit Quinoa ^I Sonnenblumenpflanzler ^{A,C,H,J} Steinpilzsauce ^{A,G} Kartoffelstock ^G Erbsen ^G
Freitag 03. Dez 2021 <i>Raclette</i> Geschwellti Essiggurken	Zucchetticremesuppe ^{A,G} Gehacktes Rindfleisch ^{CH} Hörnli ^{A,C} Apfelmus Menüsalat	Gemüsebouillon mit Einlage ^I Pizza Vegetariana ^{A,G} Menüsalat
Samstag 04. Dez 2021	Linsensuppe ^{A,I} Cipollata ^{CH G}   Bratensauce Risotto ^G Gemüsesticks	Gemüsebouillon mit Einlage ^I Gefüllte Zucchetti mit Bulgur ^{A,G} Petersiliensauce ^G Ratatouille Menüsalat
Sonntag 05. Dez 2021	Karottencremesuppe ^{A,G} Grilliertes Schweinesteak ^{CH} Duchesse ^{C,G,L} Gemüsebouquet ^{G,L}	Gemüsebouillon mit Einlage ^I Pasta al forno ^{A,C,G} Menüsalat

Allergene : A : Glutenhaltige Getreide, B : Krebstiere, C : Eier, D : Fische, E : Erdnüsse, F : Sojabohnen, G : Milch, H : Hartschalenobst, I : Sellerie, J : Senf, K : Sesamsamen, L : Schwefeldioxid und Sulfite, M : Lupinen, N : Weichtiere

Fleisch- und Fischdeklaration:

CH – Schweiz, IT – Italien, NO – Norwegen, DE – Deutschland, NL – Niederlande, AT – Österreich, KZ – Kasachstan

Menü am Abend: Das Tagesangebot wird ab 15:00 Uhr im Restaurant ausgehängt

Menüplan Restaurant



	Menü 1 Mittag	Menü 2 Mittag
Montag 06. Dez 2021	Tomatensuppe ^{A,G} Gyros vom Poulet ^{CH} Reis Joghurdip ^G Griechischer Salat ^{G,L}	Gemüsebouillon mit Lauch ^I KISPI Vegi Burger ^{A,C,G,I,J,K,L} Tomaten Zwiebel Gurke Salat Burger Sauce Karotten Fries ^G Menüsalat
Dienstag 07. Dez 2021	Gerstensuppe ^{A,G} Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art ^{CH,G} Kartoffelrösti ^G Kleiner gemischter Salat ^G	Gemüsebouillon mit Eierstich ^{C,I} Quinoakugeln ^C Sugo Piccante Piemonteser Gemüse ^I Menüsalat
Mittwoch 08. Dez 2021	 Gemüsesuppe nach Pflanzens Art ^{A,G,I} Kürbis Ravioli ^{A,C,G} Kräutersauce ^{A,G} Baumnüsse ^H Menüsalat	Gemüsebouillon mit Backerbsen ^{A,C,G,I} Gelbes Linsencurry ^{A,I,J} Naan Brot ^{A,C,G} Auberginenkompott
Donnerstag 09. Dez 2021	Kürbiscremesuppe ^{A,G} Cordon Bleu vom Schwein ^{CH,A,C,G} Pommes Frites ^L Broccoli	Gemüsebouillon mit Quinoa ^I Pilzragout ^{A,G} Griessgnocchi ^{A,C,G} Menüsalat
Freitag 10. Dez 2021	Selleriecremesuppe ^{A,G,I} Gebratenes Lachsfilet ^{NO,D} Limettensauce ^{A,G} Spinatrisotto ^G Fenchel gratiniert ^G	Gemüsebouillon mit Einlage ^I Spätzlipfanne ^{A,C,G} Menüsalat
Samstag 11. Dez 2021	Zucchetticremesuppe ^{A,G} Hackbraten ^{CH,A,C,G}   Bratensauce Orecchiette ^A Peperonata	Gemüsebouillon mit Einlage ^I Erbsenragout mit Cherrytomaten ^{A,G} Blätterteigpastelli ^{A,C,K} Karotten ^G
Sonntag 12. Dez 2021	Brotsuppe ^{A,C,G} Rindsjägersteak ^{CH}   Bratensauce Rosmarinkartoffeln Rosenkohl ^G	Gemüsebouillon mit Einlage ^I Couscous Erbsen Tätschli ^{A,C,G,I,J} Orientalisches Gemüse Labneh ^G Menüsalat

Allergene : A : Glutenhaltige Getreide, B : Krebstiere, C : Eier, D : Fische, E : Erdnüsse, F : Sojabohnen, G : Milch, H : Hartschalenobst, I : Sellerie, J : Senf, K : Sesamsamen, L : Schwefeldioxid und Sulfite, M : Lupinen, N : Weichtiere

Fleisch- und Fischdeklaration:

CH – Schweiz, IT – Italien, NO – Norwegen, DE – Deutschland, NL – Niederlande, AT – Österreich, KZ – Kasachstan

Menü am Abend: Das Tagesangebot wird ab 15:00 Uhr im Restaurant ausgehängt

Menüplan Restaurant

Allergene

	A. Gluten haltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
	B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
	E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
	F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	G. Milch (einschliesslich Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H. Hartschalenobst (Nüsse) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
	I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
	J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	L. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO ²
	M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergene : A : Glutenhaltige Getreide, B : Krebstiere, C : Eier, D : Fische, E : Erdnüsse, F : Sojabohnen, G : Milch, H : Hartschalenobst, I : Sellerie, J : Senf, K : Sesamsamen, L : Schwefeldioxid und Sulfite, M : Lupinen, N : Weichtiere

Fleisch- und Fischdeklaration:

CH – Schweiz, IT – Italien, NO – Norwegen, DE – Deutschland, NL – Niederlande, AT – Österreich, KZ – Kasachstan

Menü am Abend: Das Tagesangebot wird ab 15:00 Uhr im Restaurant ausgehängt