

Deklarationsliste zur Frühlingskarte 2026

Vorspeisen

Tatar:

Herkunft: Rindfleisch Schweiz

Allergene:

Sellerie (im Püree), **Ei** (möglicherweise im Tatar oder Sauce), **Senf** (möglicherweise in der Vinaigrette), **Milch/Laktose** (Trüffelpüree), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Essig in der Sauce)

Fischterrine:

Herkunft: Lachs (*Salmo salar*) aus Aquakultur in Norwegen

Herkunft: Zander (*Sander lucioperca*) Wildfang FAO 05 - Binnengewässer Europa

Lachsrogen (Aquakultur in Norwegen)

Allergene: **Fisch** (Terrine, Rogen), **Milch/Laktose** (Meerrettich-Crème), **Sellerie** (möglicherweise im Salat oder Terrine), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Essig oder Wein im Salat)

Salat:

Herkunft: Schweinefleisch Schweiz

Allergene: **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Essig im Dressing), **Schweinefleisch** (Speck), **Schalenfrüchte** (Kürbiskerne), **Glutenhaltiges Getreide** (je nach Zubereitung des Quinoa-Popcorns), **Sellerie** (möglicherweise im Dressing)

Suppen

Pastinaken-Cremesuppe:

Herkunft: Trockenfleisch und Rohschinken Schweiz

Allergene: **Milch/Laktose** (Rahm oder Butter in der Suppe), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond), **Schweinefleisch**, **Rindfleisch** (Rohschinken, Trockenfleisch), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Fond)

Linsen Püree Suppe:

Herkunft: Forelle (*Oncorhynchus mykiss*) - aus Aquakultur in der Schweiz

Allergene: **Fisch** (Forelle), **Milch/Laktose** (Schaum, Butter oder Rahm in der Suppe), **Sellerie** (möglicherweise im Fond oder Linsensbasis), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Fond)

Fisch

Herkunft: Thunfisch (*Thunnus albacares*) - Wildfang aus dem Westpazifik (FAO 71)

Herkunft: Jakobsmuscheln (*Pecten maximus*) - Wildfang aus dem Nordostatlantik (FAO 27)

Allergene: **Fisch** (Thunfisch), **Weichtiere** (Jakobsmuscheln), **Glutenhaltiges Getreide** (Weizenmehl in der Panade), **Ei** (in der Panade und Mousseline), **Milch/Laktose** (Butter, Rahm in Mousseline und Gemüseglasur), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond oder Mousseline), **Schwefeldioxid/Sulfite** (Wein oder Fond zur Glasur)

Herkunft: Seeteufel (*Lophius piscatorius*) - Wildfang aus dem Nordostatlantik (FAO 27)

Allergene: **Fisch** (Seeteufel), **Milch/Laktose** (Butter in Sauce und Gemüse), **Glutenhaltiges Getreide** (Panade der Reisbällchen, je nach Zubereitung), **Ei** (in Panade oder Bindung), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Cynar in der Sauce)

Herkunft: Seezunge (*Solea solea*) - Wildfang aus dem Nordostatlantik (FAO 27)

Allergene: **Fisch** (Seezunge), **Glutenhaltiges Getreide** (Ravioliteig), **Ei** (Ravioliteig, Schaumbindung), **Milch/Laktose** (Butter, Rahm im Schaum), **Schalenfrüchte** (Pinienkerne), **Sellerie** (möglicherweise im Fond oder Raviolifüllung), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Fond)

Fleisch

Herkunft: Kalbsfilet Schweiz

Allergene: **Milch/Laktose** (Taleggio, Butter, Rahm), **Glutenhaltiges Getreide** (Schlutzkrappen-Teig), **Ei** (Teig oder Bindung), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Fond)

Herkunft: Zwischenrippenstück vom Rind Schweiz

Allergene: **Milch/Laktose** (Gratin, Butter, Rahm), **Sellerie** (im Gratin oder Wurstgewürz), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Essig im Kabis), **Senf** (möglicherweise in der Wurst), **Schweinefleisch** (in der Kabis-Wurst)

Herkunft: Entenbrust aus Schweizer Zucht

Allergene: **Glutenhaltiges Getreide** (Hartweizengriess in den Kräuterdreiecken), **Milch/Laktose** (Butter oder Rahm in Beilagen oder Sauce), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond oder Sauce), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein, Fond oder Zitruskomponenten), **Ei** (möglicherweise in der Bindung der Griess-Dreiecke)

Dessert

Baileys-Mousse:

Allergene: **Milch/Laktose** (Mousse, Halbgefrorenes, Rahm), **Ei** (Mousse, Halbgefrorenes), **Haselnüsse** (Haselnussrahm), **Schwefeldioxid/Sulfite** (im Likör), **Glutenhaltiges Getreide** (möglich bei Gelee-Zubereitung mit Bindemittel)

Sabayon:

Allergene: **Milch/Laktose** (Sabayon, Eis), **Ei** (Sabayon, Eis), **Schalenfrüchte** (Baumnüsse), **Glutenhaltiges Getreide** (Bier), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder getrockneten Früchten)

Blutorangen-Kokossuppe:

Allergene: **Milch/Laktose** (Schokoladenmousse), **Ei** (Mousse), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Zitruskomponenten oder Wein), **Soja** (möglich in weisser Schokolade)

Verschiedene Eissorten:

Allergene (je nach Sorte): **Milch/Laktose**, **Ei**, **Schalenfrüchte** (z. B. Pistazie, Haselnuss), **Soja** (z. B. in Schokolade), **Glutenhaltiges Getreide** (z. B. Cookies, Streusel), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Fruchtbestandteilen)

Brot

Herkunft: Schweiz

Allergene (je nach Rezeptur): **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer), **Milch/Laktose** (z. B. in Brioche, Butterzopf), **Ei** (z. B. in Brioche, veredelten Teigen), **Schalenfrüchte** (z. B. Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln), **Sesam** (z. B. auf Brötchen), **Soja** (möglich in Backmischungen), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei getrockneten Früchten im Früchtebrot)