



Café Restaurant Aquarius – Unsere Küchenphilosophie

Ausgewogene, abwechslungsreiche und farbenfrohe Mahlzeiten – so lautet unsere Philosophie, damit Sie sich bei uns auch gastronomisch gut betreut fühlen. Und dafür geben wir täglich unser Bestes.

Wir richten uns nach diesen Ernährungsgrundsätzen

- Die Mahlzeiten werden ausschliesslich aus frischen, qualitativ hochstenden Lebensmitteln hergestellt. Dabei geben wir saisonalen und regionalen Produkten den Vorzug.
- «Iss fünf am Tag» – diese Empfehlung stützt sich auf eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung. Deshalb stehen bei uns täglich frische Früchte, qualitativ hochstendes Gemüse und ein vielseitiges Salatbuffet im Angebot.
- Bei der Zubereitung aller Menüs verwenden wir hochwertige Fette und Öle wie Butter, Raps- und Olivenöl – und achten auf das richtige Mass.
- Bei frittierten Speisen gibt es immer eine Alternative mit einer schonenden Zubereitungsart – wie Dämpfen, Niedergaren oder Dünsten.
- Zweimal pro Woche bieten wir Fisch nach verschiedenen Zubereitungsarten sowie abwechslungsreiche Beilagen der Vollwertküche an.
- Täglich gibt es eine vegetarische Beilage – für alle, die zwar auf Fleisch, nicht aber auf eine proteinreiche Ernährung verzichten möchten.
- Gibt es Wurstwaren, bieten wir immer auch Fleisch an.
- Die Desserts stammen grösstenteils aus unserer hauseigenen Pâtisserie.

... und diese Extras gibt es ausserdem

- Regionale Brauchtümer und Feiertage heben wir mit Spezialitäten hervor.
- Einmal wöchentlich wartet ein spezieller Hit auf Sie.
- Hitwochen: Zweimal im Jahr gibt es an drei Tagen Spezialitäten zu einem bestimmten Thema. Lassen Sie sich überraschen!
- Grillplausch: Im Sommer grillieren wir für Sie auf unserer Terrasse – je nach Wetter bis zu viermal.