

# Kulinarischer Jahresplan 2026

Geniessen Sie mit uns kulinarische Momente im Restaurant Zentrum Hofgarten. Nachfolgend finden Sie unser Jahresprogramm – wir freuen uns auf Ihre Besuche!

## April

### Osterbrunch

📅 05.04.2026 | 🕒 11.00–14.00 Uhr

Geniessen Sie mit Freunden und Familie unseren unvergesslichen Osterbrunch.

💰 CHF 35.00 pro Person

(inkl. kalte Getränke und 1 Heissgetränk nach Wahl)

*Nur auf Reservation.*



### Chef's Table – Molekulare Küche

📅 30.04.2026 | 🕒 18.30–23.00 Uhr

Erleben Sie mit Rolf Caviezel & Team einen unvergesslichen Abend und geniessen Sie ein 5-Gang-Molekular-Dinner.

💰 CHF 195.00 pro Person

(inkl. 1 dl Weinbegleitung pro Gang, Mineralwasser, Kaffee, ohne Spirituosen)

*Nur auf Reservation.*



## Mai

### Brunch

📅 03.05.2026 | 🕒 11.00–14.00 Uhr

Stellen Sie sich anhand unserer Brunchkarte Ihren leckeren Brunch zusammen.



### Chef's Table – Fisch & Spargel

📅 22.05.2026 | 🕒 18.00–23.00 Uhr

Unter dem Motto „Fisch & Spargel“ geniessen Sie ein wunderbares 4-Gang-Gourmet-Menü.

💰 CHF 150.00 pro Person

(inkl. 1 dl Weinbegleitung pro Gang, Mineralwasser, Kaffee, ohne Spirituosen)

*Nur auf Reservation.*



## Juni

### Brunch

📅 07.06.2026 | 🕒 11.00–14.00 Uhr

Stellen Sie sich anhand unserer Brunchkarte Ihren leckeren Brunch zusammen.



### Tavolata

📅 26.06.2026 | 🕒 11.00–14.00 Uhr

Wir entführen Sie kulinarisch in den Süden – geniessen Sie verschiedene Spezialitäten mit passender Weinbegleitung.

💰 CHF 120.00 pro Person

(inkl. 1 dl Wein, Mineralwasser, Kaffee, ohne Spirituosen)

*Nur auf Reservation.*



## Juli

### Brunch

📅 05.07.2026 | 🕒 11.00–14.00 Uhr

Stellen Sie sich anhand unserer Brunchkarte Ihren leckeren Brunch zusammen.



## August

### Brunch

📅 02.08.2026 | 🕒 11.00–14.00 Uhr

Stellen Sie sich anhand unserer Brunchkarte Ihren leckeren Brunch zusammen.



### Dysphagie Gourmet-Abend

📅 07.08.2026 🕒 18.30-22.00

Schluckbeschwerden stellen kein Hindernis dar: Der Genuss unseres 3-Gang-Menüs bleibt bestehen. Speisen und Getränke werden in der gewünschten Form oder Textur serviert – für Betroffene wie auch für deren Begleitung.

Das Menü ist als „Normal“ oder „Dysphagiekost“ erhältlich.

💰 CHF 120.00 pro Person

(inkl. 1 dl Weinbegleitung pro Gang, Mineralwasser, Kaffee, ohne Spirituosen)

*Nur auf Reservation.*

## September

### Brunch

📅 06.09.2026 | 🕒 11.00–14.00 Uhr

Stellen Sie sich anhand unserer Brunchkarte Ihren leckeren Brunch zusammen.



## Oktober

### Chef's Table – Wir sind wild auf Wild

📅 04.10.2026 | 🕒 18.30–22.30 Uhr

Rolf Caviezel und sein Team verwöhnen Sie mit einem 3-Gang-Gourmet-Menü rund ums Wild.

💰 CHF 130.00 pro Person

(inkl. 1 dl Weinbegleitung pro Gang, Mineralwasser, Kaffee, ohne Spirituosen)

*Nur auf Reservation.*



### Brunch

📅 04.10.2026 | 🕒 11.00–14.00 Uhr

Stellen Sie sich anhand unserer Brunchkarte Ihren leckeren Brunch zusammen.



## November

### Brunch

 01.11.2026 |  11.00–14.00 Uhr


Stellen Sie sich anhand unserer Brunchkarte Ihren leckeren Brunch zusammen.



### Chef's Table – Molekulare Küche

 21.11.2026 |  18.30–23.00 Uhr

Erleben Sie ein weiteres Highlight der molekularen Küche mit einem 5-Gang-Gourmet-Menü.

 CHF 195.00 pro Person

(inkl. 1 dl Weinbegleitung pro Gang, Mineralwasser, Kaffee, ohne Spirituosen)

*Nur auf Reservation.*



---

## Dezember

### Brunch

 06.12.2026 |  11.00–14.00 Uhr

Stellen Sie sich anhand unserer Brunchkarte Ihren leckeren Brunch zusammen.



**Reservierungen nehmen wir gerne unter der  
Telefon-Nr. 031 617 55 08 entgegen!**