



*So schmecken
Glücksmomente*



Promotionen 2025

eldora
Campus

PROMOTIONEN 2025

Freue dich mit uns auf viele kulinarische Highlights auf dem Menuplan.

JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
1 Neujahr	1	1	1	1	1	1	1	1	1 WELT-VEGI-TAG	1 Allerh	1
2 Berchtoldstag	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3 CULINARY BACKPACKER ASIEN	3	3 VEGAN-TAG	3 ADVENTS-KALENDER
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5 Bern	5	5	5 ACTS OF GREEN	5	5	5	5	5	5
6 Hl. Drei Könige	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6 Luzern	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8 Mariä Empfängnis
9	9	9	9 smart eating	9	9	9	9	9	9	9	9
10 VEGANUARY	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
11	11	11	11	11 Muttertag	11	11	11	11	11	11	11
12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
13	13 Valentinstag	13	13	13 EURO-	13	13	13	13	13	13	13
14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
15	15	15	15	15 VISION	15	15	15	15	15	15	15
16 VEGANUARY	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
17	17	17 St. Patricks Day	17	17	17	17	17	17	17	17	17
18	18	18	18	18	18 ACTS OF GREEN	18	18	18	18	18	18
19	19 Graubünden	19	19	19	19	19	19	19	19	19 smart eating	19
20	20	20 ACTS OF GREEN	20	20	20	20	20	20	20	20	20
21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
22	22	22	22	22 ACTS OF GREEN	22	22	22	22	22	22	22
23 VEGANUARY	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24 Heiligabend
25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
27	27 ACTS OF GREEN	27 CULINARY BACKPACKER AFRIKA	27	27	27	27	27	27	27	27	27
28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	29	29	29	29 Zurich	29	29	29	29	29	29	29
30 VEGANUARY	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
											31 Silvester

Grau hinterlegte Promotionen werden nicht in allen Restaurants durchgeführt. Änderungen vorbehalten.



smart eating

Clever essen mit dem Eldora Ernährungsprogramm

2025 reisen wir in die **Blue Zones**. Zonen auf der Welt, wo Menschen über 100 Jahre alt werden und auch im hohen Alter noch top-fit sind. Worin liegt das Geheimnis dieser Menschen? Der Autor Dan Buettner hat genau diesem Geheimnis versucht auf die Spur zu kommen. Die Ernährung ist dabei ein entscheidender Faktor. Während zwei Promotionswochen kochen wir Gerichte aus den Blue Zones.

Costa Rica / Loma Linda
8. BIS 10. APRIL

Okinawa, Japan
18. BIS 20. NOVEMBER

Das Essverhalten hat einen entscheidenden Einfluss auf unser Wohlbefinden. Unsere Smart Eating Gerichte sind ausgerichtet auf Büroberufe und basieren auf den Richtlinien der SGE (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung). Konkret erwarten Sie bei «Smart Eating» leckere Gerichte, die ...

- maximal 600 Kalorien enthalten,
- salz- und fettarm sind,
- extra schonend zubereitet werden,
- einen hohen Proteinanteil aufweisen,
- gesund, genussvoll und sexy sind.

Boost your Brain

INDIVIDUELL PRO SCHULE

Die Prüfungszeit steht an. Wir supporten dich und dein Hirn. Hast du nämlich gewusst, dass du mit dem richtigen Food dein Hirn unterstützen kannst. Zum Beispiel Baumnüsse, Beeren oder auch schwarzer Tee.

Culinary Backpacker

25. BIS 27. MÄRZ

2. BIS 4. SEPTEMBER

Von Joloff Rice, Chakalaka bis zum Thai Curry. Wir packen in unseren Reiserucksack die besten Zutaten aus Afrika und Asien.



Genusswoche

23. BIS 25. SEPTEMBER

Die nationale Genusswoche lädt dazu ein, in Musee zu degustieren, unsere Beziehung zur Ernährung zu überdenken und unsere Neugier auf die Herkunft unserer Nahrungsmittel zu wecken. Jedes Jahr steht ein kulinarisches Thema im Fokus, welches wir in unseren Restaurants umsetzen.

Sie wünschen, wir kochen



Schicke uns via Restaurant-Website dein Lieblingsgericht oder Wunschmenu. Wir prüfen dann, ob der Wunsch für uns umsetzbar ist. Wenn alles passt, rezeptieren und kochen wir das Menu dann einige Wochen später im Restaurant.

Eurovision Songcontest



13. / 15. MAI

Wer holt den Titel nach dem fulminanten Sieg von Nemo? Wir begleiten den Songcontest kulinarisch mit Gerichten aus ganz Europa.

Fussball-EM



8. BIS 10. JULI

Wir kochen Gerichte aus den teilnehmenden Nationen und dem Gastgeberland der Schweiz.

Oktoberfest



IM OKTOBER...

... blickt die Welt nach Bayern. Auch bei uns gibt's Klassiker aus dem Bierzelt zu geniessen.

Schweizer Lieblingsküche

Von der Basler Mehlsuppe über Pizzocheri bis zum Züri G'schnätzlete. Wir kochen die beliebtesten Klassiker aus verschiedenen Kantonen.



Adventskalender-Gewinnspiel



24 Türchen mit 24 Preisen. Machen Sie mit an unserem Adventskalender-Gewinnspiel und scannen Sie täglich den QR-Code auf dem Adventskalender im Restaurant. Zu gewinnen, gibt es neben kleinen Tagespreisen einen grossen Gesamtpreis. Viel Glück!

ACTS OF GREEN

FEBRUAR BIS NOVEMBER

«Save the Planet»?

Sowohl als Unternehmen als auch in den Restaurants setzt sich die Eldora AG für Nachhaltigkeit, Fairness und Umweltschutz ein – und das schon seit vielen Jahren. Dabei ist uns bewusst, dass wir nicht allein den ganzen Planeten retten können. Aber wir handeln täglich verantwortungsvoll und leisten mit vielen einzelnen guten Taten unseren Beitrag – den ACTS OF GREEN.

Umweltschonend zu essen bedeutet nicht asketischen Verzicht, vielmehr geht es um den richtigen Mix aus Nahrungsmitteln und Genuss mit gutem Gewissen. **Von Februar bis November sensibilisieren wir an einem Tag pro Monat mit nachhaltigen Themen.**

Seit 2016 orientieren wir uns an der von der UNO verabschiedeten Agenda 2030 und ihren 17 Zielen zur nachhaltigen globalen Entwicklung.

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

1 Act of Green erscheint überall, wo man sich eine gute grüne Tat «verdienen» kann.



Nebst den Acts of Green Tagen gibt es noch weitere Promotionen zum Thema Nachhaltigkeit.

VEGANUARY

Mache mit an der internationalen Kampagne und probieren dich im Januar durch unsere vielfältigen, veganen Menus.



Welt-Vegi-Tag

1. OKTOBER

Öfters mal vegetarisch zu Essen tut uns und der Umwelt gut. Mach mit!



Welt-Vegan-Tag

1. NOVEMBER

Zum Welt-Vegan-Tag gibt es ein leckeres Menu, ganz ohne tierische Produkte.



Alp valpun 1882 m.ü.M.

ALPKUH PATENSCHAFT

seit 2015

6. BIS 8. OKTOBER

Feinster Alpkäse von unseren Alpkühen

Eldora unterstützt seit 2015 die Bauernfamilie Roffler im Prättigau (Graubünden) und übernimmt für jedes Eldora Restaurant die Patenschaft einer Alpkuh. Den Sommer verbringen die Kühe auf der schönen Alp Valpun auf rund 1882 m ü. M., wo sie sich den ganzen Tag Bergkräuter schmecken lassen. Die Milch wird zu wunderbar würzig-rahmigem Alpkäse verarbeitet, den wir im Herbst zu leckeren Menus „verkochen“.

Stars der Saison

Nachhaltigkeit beginnt beim Einkauf. Darum kaufen wir regional und saisonal. Wir zelebrieren die Gemüse-Stars der Saison mit zahlreichen leckeren Menus.

13. BIS 17. JANUAR
Kohl

14. BIS 18. JULI
Tomaten

19. BIS 23 MAI
Gurken

27. BIS 31. OKTOBER
Kürbis

