

So schmecken
Glücksmomente



Promotionen 2026

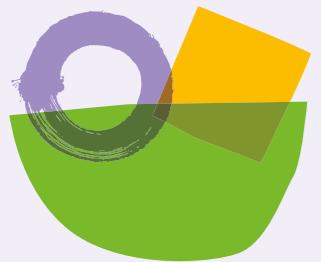
eldora
Business

PROMOTIONEN 2026

Freuen Sie sich mit uns auf viele kulinarische Highlights auf dem Menuplan.

JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEM- BER	OKTOBER	NOVEM- BER	DEZEM- BER
1 Neujahr	1	1 NEUCHÂTEL	1	1	1 ACTS OF GREEN	1 GRILL- SAISON	1	1 WELT-VEGI- TAG	1 Allerh	1	1
2 Berchtoldstag	2	2	2	2	2	2	2	2 CULINARY BACKPACKER	2 VEGAN- TAG	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3 Australien & NZ	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4 WALLIS	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6 Hl. Drei Könige	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
 7	7	7	7	7	7	 8	7	7 ALPKUH- PATENSCHAFT	7	7	7
8 VEGANUARY	8	8	8	8	8	8 SAISON	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
10 10 OLYMPISCHE WINTER- SPIELE	10	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10
11  11 Mailand	11	12	11	11	11	11	11	11	11	11	11
12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
13 Valentinstag	13	13 WAADT	13	13	13	13	13	13	13	13	13
14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
15 VEGANUARY	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
17 17 CULINARY BACKPACKER	17	17 St. Patricks Day	17	17	17	17	17	17	17	17	17
18  18 China	18	18	18	18	18 ACTS OF GREEN	18	18	18	18	18	18
19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
20	20	20 ACTS OF GREEN	20	20	20	20	20	20	20	20	20
21  21 VEGANUARY	21	21	21	21	21 smart eating	21	21	21	21	21	21
22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
24 24 GRAUBÜNDEN	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
26  26 ACTS OF GREEN	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
27 27 VEGANUARY	27	27	27	27	27 ACTS OF GREEN	27	27	27	27	27	27
28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	29	29	29	29	29 Auffahrt	29	29	29	29	29	29
30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
31	31		31		31		31		31		31 Silvester

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



smart eating

Hülsenfrüchte

21. BIS 23. APRIL

World Soups

17. BIS 19. NOVEMBER

Clever essen mit dem Eldora Ernährungsprogramm

Im Frühling 2026 widmen wir uns einem, wie wir finden, etwas vernächlässigtem Lebensmittel: Hülsenfrüchte. Linsen, Bohnen, Erbsen und Co. haben nicht nur enorm viel Protein, sondern vor allem auch viele Ballaststoffe. Etwas, das in unserer Ernährung sehr oft zu kurz kommt. Im Herbst kochen wir gesunde aber sattmachende Suppen aus der ganzen Welt.



Das Essverhalten hat einen entscheidenden Einfluss auf unser Wohlbefinden. Unsere Smart-Eating-Gerichte sind auf Büroberufe ausgerichtet und basieren auf den Richtlinien der SGE (Schweizerischen 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.

Olympische Winterspiele



10. BIS 12. FEBRUAR

Während die Athletinnen und Athleten in Norditalien um die Medaillen kämpfen, kochen wir Leckeres aus Italien.

Fussball-WM

23. BIS 25. JUNI



Wir kochen Gerichte aus den Gastgeberländern Mexikos, Kanadas und der USA.

Okttoberfest

... IM OKTOBER



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



Culinary Backpacker

17. BIS 19. FEBRUAR

1. BIS 3. SEPTEMBER



Von Kung Pao Chicken, Dan Dan Noodles bis zu Kumara-Rösti oder Pavlova. Wir packen in unseren Reiserucksack die besten Zutaten aus China, Australien und Neuseeland.



DIE GENUSSWOCHE

22. BIS 24. SEPTEMBER

Die nationale Genusswoche lädt dazu ein, in Musse 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, das 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.

Schweizer Lieblingsküche

Von Bündner Pizzoccheri bis zum Waadtländer Papet Vaudoise. Wir kochen die beliebtesten Klassiker aus verschiedenen Kantonen.



Adventskalender-Gewinnspiel



24 Türchen mit 24 Preisen. Machen Sie mit bei 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 bei der internationalen Kampagne und probiere 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

2. NOVEMBER

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



Stars der Saison

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

26. BIS 30. JANUAR
Wurzelgemüse

6. BIS 10. JULI
Beeren

18. BIS 22 MAI
Spargeln

26. BIS 30. OKTOBER
Randen

Alp Valpun 1882 m. ü. M.

ALPKUHPATENSCHAFT

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».

