

Menu

23.11. - 29.11.2020



Mittagessen

Abendessen

Montag

23.11.20

Bouillon mit Fideli
Schweinsbratwurst
an Zwiebelsauce
Polenta und Dörrbohnen
Salat / Kompott

Tagessuppe
Apfel-Brotrösti
mit Weinbeeren

Dienstag

24.11.20

Erbsencremesuppe
Rindssaftplätzli
Risotto und Peperoni
Salat / Kompott

Suppenznacht
Bündner Gerstensuppe
mit Käseplättli
Tessinerbrot

Mittwoch

25.11.20

Engadiner Hochzeitssuppe
Cordon bleu vom Schwein
Pommes frites, Gemüsebouquet
Salat / Kompott

Tiramisu

Tagessuppe
Flammkuchen
mit Sauerrahm, Speck
und Zwiebeln
Blattsalat

Donnerstag

26.11.20

Tomatencremesuppe
Kastaniennudeln
an Steinpilz-
Kräuterrahmsauce
Salat / Kompott

Tagessuppe
Toast Williams
mit Schinken, Birnen
und Raclettekäse

Freitag

27.11.20

Bouillon mit Käseschnittli
Omeletten
gefüllt mit Rindshackfleisch
Salat / Kompott

Tagessuppe
Griessbrei
mit Zimtzucker
und Früchtekompott

Samstag

28.11.20

Brotcremesuppe
Hörnligratin
mit Gemüse
und Schinkenwürfeln
Salat / Kompott

Tagessuppe
Gschwelti
mit Kräuterquarksauce
Käseauswahl

Sonntag

29.11.20
Tombola
Wunsch
Dessert

Kürbis-Marronisuppe
Kalbsgeschnetzeltes
an Cognacrahmsauce
Rösti und Gemüsebouquet
Salat / Kompott

Moccaglace mit Rahm

Tagessuppe
Café complet
mit Bündnerfleisch,
Aufschnitt und St. Paulin
Wurzelbrot

Wochenhit

Fleischkäse
mit Spiegelei
Country Cuts
Tagesgemüse

Für Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Informationen über die Herkunft unserer Lebensmittel sind auf der Rückseite aufgeführt.

(Änderungen vorbehalten)

Rind	CH, UY
Schwein	CH
Wurstwaren, Trockenfleisch	CH
Kalb	CH
Lamm	AU/NZ, GB/IE
Kaninchen	HU (kontrollierte Zucht)
Poulet	CH
Truthahn	PL (kontrollierte Zucht)
Thunfisch	Ostatlantik, Ghana
Dorsch / Kabeljau	Nordatlantik
Lachs	Nordatlantik
Pangasius	Vietnam (kontrollierte Zucht)
Seelachs	Alaska
Forellen	FRA
Eier	CH (Freilandhaltung)