

MITTAG: Woche vom 20. – 26.06.2022

	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)
Montag	Tagessuppe Pasta „Fiore al Limone“ an Bergkräuter-Sauce mit Parmaschinken-Julienne und geriebenem Parmesan Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons Schokoladenmousse	Tagessuppe Spaghetti à L'Arrabbiata und geriebenem Parmesan Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons Schokoladenmousse
Dienstag	Tagessuppe Pouletknusperli im Backteig mit Tatarensauce Wedges-Kartoffeln Blumenkohlröschen Waffel mit Schlagrahm und Erdbeeren	Tagessuppe Gefülltes Cornaturschnitzel mit Frischkäse und Schnittlauch Wedges-Kartoffeln Blumenkohlröschen Waffel mit Schlagrahm und Erdbeeren
Mittwoch	Tagessuppe Lamm-Ragoût „Mexikanische-Art“ mit Maiskörner und roten Bohnen Couscous Tomate mit Kräutern Gemischter Meloncocktail	Tagessuppe Gebackener Gemüsestrudel an leichter Estragonsauce Couscous Bunter Salat Gemischter Meloncocktail
Donnerstag	Tagessuppe Cevapcici in der „Lepinja“ Brottasche mit Salat, Tomate und Zwiebeln Ajvar-Joghurt Dip und Schnittlauch-Sauerrahmsauce, Schopska Salat Himbeersorbet von „Giolito“	Tagessuppe Gefüllte Peperoni an Tomatensauce Reis Schopska Salat Himbeersorbet von „Giolito“
Freitag	Tagessuppe Loup de Mer Filet gebraten „Sweet&Sour“, Asianudeln Grüne Bohnen Griessflan mit Pfirsich und Rahm	Tagessuppe Gebackene Mais-Sticks mit Tzatziki-Sauce Grüne Bohnen Gemischter Salat Griessflan mit Pfirsich und Rahm
Samstag	Tagessuppe Saltimbocca vom Kalb an Rosmarin-Jus Risotto mit grünem Pesto Tomatensalat an Balsamico-Dressing Schwarzwälder-Schnitte	Tagessuppe Risotto mit grünem Pesto, gemischten Pilzen und Gemüsewürfel Tomatensalat an Balsamico-Dressing Schwarzwälder-Schnitte
Sonntag	Tagessuppe Schweins-Geschnetzeltes an Zitronengrassauce Gebackene Williams-Kartoffeln Junge Erbsen mit Salat-Chiffonade Panna-Cotta mit Mangocoulis	Tagessuppe Farbenfroher Gemüsespiess mit Tofuwürfel an Zitronengrassauce Gebackene Williams-Kartoffeln Junge Erbsen mit Salat-Chiffonade Panna-Cotta mit Mangocoulis

Haben Sie Fragen? Tel-Hotellerie Nr. 1177 / Täglich von 07.30-19.00 Uhr

ABEND: Woche vom 20. – 26.06.2022

	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)
Montag	Tagessuppe Geräucherte Trutenbrust mit marinierten Gemüsegurken Wurzelbrot und Butter	Tagessuppe Buntes Gemüse-Carpaccio mariniert an Safran-Kerbel-Vinaigrette Wurzelbrot und Butter
Dienstag	Tagessuppe Crêpes gefüllt mit Aprikosenkonfitüre an Vanillesauce	Tagessuppe Gemüseauflauf mit Eiguss, pikant gewürzt Bunter Blattsalat
Mittwoch	Tagessuppe Rustikaler Wurst-Käsesalat „Garniert“ Essiggurken, Zwiebeln und Ei Davoser Bürlü und Butter	Tagessuppe Bündner-Bergkäse mit Walnüssen und Dörrobst garniert Davoser Bürlü und Butter
Donnerstag	Tagessuppe Prättigauer Bauernsalsiz geschnitten mit Mixed-Pickles „Garniert“ Vollwertbrötli und Butter	Tagessuppe Selleriescheiben auf buntem Salatbouquet an feiner Kräuter-Vinaigrette Vollwertbrötli und Butter
Freitag	Tagessuppe Heisser Fleischkäse mit Senf Währschafter Kartoffelsalat Hausbrot	Tagessuppe Bunter Salatteller mit Ei Kartoffelsalat Hausbrot
Samstag	Tagessuppe Irischer Rauchlachstatar „Garniert“ mit Meerrettich-Schaum Toast und Butter	Tagessuppe Farbenfroher Früchte-Teller mit Nature-Joghurt Toast und Butter
Sonntag	Tagessuppe Bunte Spätzlipfanne Eisbergsalat mit gehacktem Ei	Tagessuppe Vegetarische Spätzlipfanne Eisbergsalat mit gehacktem Ei

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeit** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Deklaration:Rind=CH/*Br/*Arg, Kalb, Schwein=CH, Lamm=*Nz/Aus, Geflügel=CH/*Br/F
*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein