

## Mittagessen

	<b>Menü Gastro-Tipp</b>	<b>Menü Vegi-Teller</b>	<b>Menü Hit</b>
<b>Montag</b> <b>25.3.2024</b>	<i>Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfelchen</i> *** <i>Knackige Salate vom Buffet</i> *** <i>Gegrilltes Schweinesteak mit Pfeffersauce dazu cremiges Risotto und Broccoligemüse</i> *** *****	<i>Vegetarische Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen</i> *** <i>Knackige und feine Salate am Buffet</i> *** <i>Gemüse-Fritto-Misto auf Wokgemüse mit Liemettendip</i> *** *****	***** <i>Hit nach Angebot</i> ***** ***
<b>Dienstag</b> <b>26.3.2024</b>	<i>Parmesanschaumsuppe</i> *** <i>Frühlingsalate am Xundbuffet</i> *** <i>Knuspriger Chicken-Wings aus dem Ofen mit Curry-Ketchup dazu Djuvec Reis buntes Gemüse</i> *** *****	<i>Parmesanschaumsuppe</i> *** <i>Frühlingsalate an der Xundbuffet</i> *** <i>Butterhörnli mit Soja-Hacksauce dazu Apfelmus</i> *** *****	*** <i>Hit nach Angebot</i> ***** ***
<b>Mittwoch</b> <b>27.3.2024</b>	<i>Mais-Cappuccino</i> *** <i>Taurfrische Salate am Buffet</i> *** <i>Panierter Fleischkäse mit Country Cuts dazu Bohnengemüse und Gemüseauswahl</i> *** *****	<i>Mais-Cappuccino</i> *** <i>Feine Salatblätter am Buffet</i> *** <i>Auberginen-Piccata mit Fregola Sarda und Ratauillegemüse und Gemüseauswahl</i> *** *****	*** <i>Hit nach Angebot</i> ***** ***
<b>Donnerstag</b> <b>28.3.2024</b>	<i>Bouillon mit Käserauten</i> *** <i>Feine Marktsalate an der Salatbar</i> *** <i>Heute könnt ihr Euch an dem feinen Buffet der Küche verwöhnen lassen und ihre Kreationen geniessen</i> *** *****	<i>Gemüsebouillon mit Käserauten</i> *** <i>Feine Marktsalate an der Salatbar</i> *** <i>Heute könnt ihr Euch an dem feinen Buffet der Küche verwöhnen lassen und ihre Kreationen geniessen</i> *** *****	***** <i>Hit nach Angebot</i> ***** ***
<b>Freitag</b> <b>29.3.2024</b>	<i>Bärlauchsuppe</i> *** <i>Saisonsalate vom Buffet</i> *** <i>Gebrautes Forellenfilet auf Safran-Rahm-Gemüse mit Salzkartoffeln, Gemüseplatte</i> *** *****	<i>Bärlauchsuppe</i> *** <i>Saisonsalate vom Buffet</i> *** <i>Vegetarisch gefüllte Champion auf Kräuterrisotto, Gemüseauswahl</i> *** *****	***** <i>Hit nach Angebot</i> ***** ***
<b>Samstag</b> <b>30.3.2024</b>	<i>Kartoffelcremesuppe</i> *** <i>Bunte Salate am Buffet</i> *** <i>Hackbraten mit Bratenjus dazu EBly und Grillgemüse</i> *** *****	<i>Kartoffelcremesuppe</i> *** <i>Bunte Salate am Buffet</i> *** <i>Plant-Base-Burger mit Vegijus dazu Ebly und Grillgemüse</i> *** *****	*** <i>Hit nach Angebot</i> *** *****
<b>Sonntag</b> <b>31.3.2024</b>	<i>Karottensuppe mit Ingwer</i> *** <i>Bunte, feine Salate am Buffet</i> *** <i>Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Hollandaise dazu Butterspätzli und Spargelduo</i> *** *****	<i>Kartoffensuppe mit Ingwer</i> *** <i>Bunte, feine Salate am Buffet</i> *** <i>Spargel-Spätzli-Pfanne mit Kräutern</i> *** *****	*** <i>Hit nach Angebot</i> *** *****

Wir beziehen unsere Produkte aus folgenden Regionen: Fleisch aus Graubünden / Schweiz. Geflügel aus Malans (GR) und St. Gallen. Kaninchen aus der Schweiz / Fisch aus Graubünden, Tessin, Gattikon, Bruggli-Sattel, Bodensee, Sempachersee, Krevetten aus Rheinfelden (AG) / Lamm aus Graubünden / Prättigau. Ente aus Appenzell / Wild aus Domleschg, Heinzenberg, Prättigau, Davos-Klosters und Savognin. Über Inhaltsstoffe und Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.