

## Menüplan

23. - 27. Februar 2026

	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesspezialität	
Montag	Asiatische Gemüsesuppe Schweinefleischstreifen mit Gemüse und Sprossen an Sataysauce Duftreis Blattsalat	Asiatische Gemüsesuppe Vegetarische Maultaschen* mit Rahmpilzen und gezupften Kräutern Blattsalat	Asiatische Gemüsesuppe <b>Shepherd's Pie vom Rind</b> Feines Rindsragout mit Zwiebeln und Gemüse im eigenen Saft mit Kartoffelstampf überbacken Blattsalat	
	Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 16.20	
Dienstag	Vegetarische Gerstensuppe <b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti an Olivenöl und würziger Rindshacksauce mit Gemüsewürfeln und frischen Kräutern Blattsalat	Vegetarische Gerstensuppe Spanische Gemüsetortilla mit Ei und Kräutern an Safran-Aioli Blattsalat	Vegetarische Gerstensuppe Rosa gebratener Lammgigot (NZ) an Honig-Thymiansauce Wildreis Buntes Gemüse	
	Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 19.30	
<b>Täglich aktuell</b>				
Diese Gerichte erhalten Sie täglich per 100 g Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.				
Salatbüffet Fr. 2.90	Mittwoch	Prättigauer Hochzeitssuppe <b>Nasi Goreng</b> Asiatische Reispfanne mit Pouletbruststreifen, knackigem Gemüse, Sprossen und Curry Blattsalat	Prättigauer Hochzeitssuppe Verschiedene lauwarme Gemüse- und Käsewähren Blattsalat	Prättigauer Hochzeitssuppe <b>Pulled Pork</b> Über Nacht gegarter Schweinshals im Hamburger Bun mit Whisky-Relish und Cole Slaw Blattsalat
Gemüse, Teigwaren, Reis usw. Fr. 2.60		Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 15.00
Dessertbüffet Fr. 2.90	Donnerstag	Ratatouillesuppe Kalbsbratwurst (Schwein) an Senfsauce Kräuterkartoffeln Rahmerbsen	Ratatouillesuppe <b>Bündner Käseschnitte</b> Hausbrot mit Weisswein, Bergkäse, buntem Pfeffer und hausgemachtem Essiggemüse Blattsalat	Ratatouillesuppe <b>Smoked Salmon Bowl</b> mit Rauchlachs (NO, Zucht) Edamame, Sushireis an Dill-Honigdressing und Wasabi Vinaigrette
		Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 16.80
<b>Öffnungszeiten</b>				
Montag - Donnerstag 7.00 - 17.00 Uhr				
Freitag 7.00 - 16.00 Uhr				
Mittagessen 11.30 - 13.15 Uhr	Freitag	Lauchcremesuppe Gebackenes Seelachsfilet im Bierteig (GB, Nordwestpazifik, FAO67) an Remouladensauce Tomatenreis Rahmspinat	Lauchcremesuppe <b>Ur-Dinkelpasta Puttanesca</b> Ur-Dinkelpasta* an Olivenöl und würziger Tomatensauce mit Aubergine, Kapern, Knoblauch und Chili Blattsalat	Lauchcremesuppe Gebratene Rindshuftwürfel an Sherryrahmsauce Kartoffelkrapfen* Brokkoli mit Mandelbutter
		Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 19.60