







Menüplan 04.11.2024 – 10.11.2024

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 4. November	Maroni Suppe mit Peterli  Schweinesteak an Brauersauce Kürbis - Polenta Peperonata und Bohnen  Ananascaraccio mit Kokossauce	G`schwellti mit Käse und Butter
Dienstag 5. November	Kürbiscremesuppe mit Kernen (BW)  Rinds Schmorbraten nach Alvaneuer Art Kartoffelstock, Rübli und Broccoli (BW)  Geburi: Vermicelles mit Meringues und Vanilleglace	Bündner Teller garniert (BW)
Mittwoch 6. November	Tomatencremesuppe mit Peterlipesto  Butterrösti mit Alpkäse, Speck und Spiegelei Gemüsebouquet  Gebrannte Creme	Ananas und Apfelbeignets mit Vanillesauce
Donnerstag 7. November	Limettensuppe mit feinen Minze Streifen  Prättigauer Fleischkügel (BW) Kartoffelstock Zucchetti und Peperoni  Kürbiswähe mit Kranichbeeren	Sauerkirschwähe
Freitag 8. November	Asia Gemüsesuppe  Dorade alla veracruzana Gemüserais mit Mais, Blattspinat  Mango mit Joghurtcreme	Maluns mit Apfelmus (BW)
Samstag 9. November	Gemüsebouillon mit Schnittlauch  Hörnli und G`hacktes mit Apfelmus Käse und Gemüse  Fruchttartelette	Quiche Lorraine mit Salat
Sonntag 10. November	Feine Samtsuppe mit Mais  Alp Schweinebraten mit Rosmarin und Apfel Polenta, Herbstgemüse  Waldbeeren und Parfait	Pfannkuchen mit Konfi

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch (Poulet z.T. Slowenien) und Schweizer Eier
 Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs