



«En guete»

Montag, 20. Juni

Mittagessen

Pastinaken-Apfelsuppe
Saisonsalat

Braisierte Kalbs-Adrio, Jägersauce
Waldpilz-Risotto, Grüeni Bohne

Abendessen

Warmi Pouletfleisch-Bällchen mit Curry-Dip und
Hörnli Salat

Dienstag, 21. Juni

Mittagessen

Tessiner «No Food Waste» Brotsuppe
Saisonsalat

Süfferli gschmorts Schweizer Lammvoressen,
Oliven-Polenta, Ärbsli und Rüebli

Abendessen

«Chef's Salat» en alte Klassiker mit Schinken,
Fleischkäse, Gruyère, Eier und Tomaten

Mittwoch, 22. Juni

Mittagessen

Erbsen-Minzen-Crèmesuppe
Früchte-Kompott mit Pfirsich, Ananas und
Chriesi

«Most Indisches» Pouletcurry-Geschnetzelttes,
Pilawreis, Broccoli mit Mandeln

«Aus der Romandie» Klassisches Carac ein
Schokoladen-Ganache Törtchen mit grüner
Fondantglasur

Abendessen

Bündner Pizokelpfanne mit Gemüsestreifen und
Rahmsauce

Donnerstag, 23. Juni

Mittagessen

Champignonpilz-Suppe mit Gartechrüütli
Schwedischer Randensalat

Saftigs, über d'Nacht gegartes Siedfleisch
vom Weiderind, Bouillon-Härdöpfelwürfel
und Rahmlauch

Abendessen

«Französischi» Eier-Omelette mit Klosterchrüütli
an Mischpilzsauce
dezue en sommerliche Blattsalat



«En guete»

Freitag, 24. Juni

Mittagessen

Griesssuppe mit Lauch
Saisonsalat

Schlemmer Filets «Italiano»,
Safran Beurre-Blanc-Sauce
Zitronen Halbmond-Ravioli und
Zucchettigmües

Erdbeeren Roulade

Abendessen

«Prosciutto crudo» fein geschnittener
Rohschinken und Salami mit Antipasti-Gemüse

Samstag, 25. Juni

Mittagessen

Wurzelgemüsesuppe
Gerstensalat mit Melonen

Grilliertes Suppenhuhn-Hacksteak
an Cocktail Sauce,
Kräuter-Kartoffel-Schnitzli us em Ofen
und Ratatouille

Abendessen

«Us Grosis Chuchi» Öpfelchüechli mit
Zimtzucker und Vanillesauce

Sonntag, 26. Juni

Mittagessen

Weisse Bohnen-Tomaten-Suppe
Saisonsalat

Murianer Spiessbraten vom Buurehofsäuli
Rosmarinsauce, Butternüdeli, Kohleräbli
anere Rahmsauce

Mango-Maracuja-Schnitte

Abendessen

Frisch gebackene «Chäs wähe» aus unserer
Backstube

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*