

Plan da menus 2023

Datum:	gentar	tscheina
gliendisdis 17.07.23	<p>Suppa da nozzas engiadinesa ***</p> <p>Buffet da salata ***</p> <p>Macaruns tschagrunei survi cun tschaguolas barsadas e buglia da meila frestga ***</p> <p>Vegi: dito</p>	<p>Buffet da salata ***</p> <p>Hamburgers survi cun verduras da gril differents dips e truffels frittai ***</p> <p>Salata da fretgs</p> <p>Vegi: Rollas da primavera</p>
mardis 18.07.23	<p>Minestrone ***</p> <p>Buffet da salata ***</p> <p>Barsau piertg glasau Jus da jarvas Rieblas glasadas Gratinau da truffels</p> <p>Vegi: Raviolis da truffels cun sosa da tomatas tostas</p>	<p>Buffet da salata ***</p> <p>petta da caschiel d'alp cun salsiz e terschola bugadada ***</p> <p>Sorbet da jogurt sin ragout da coclas</p> <p>Vegi: dito</p>
mesjamna 19.07.23	<p>Suppa da por ***</p> <p>Buffet da salata ***</p> <p>Carn stagiada da bov cun ina sosa da curry indica Broccoli cun mandels Ris Basmati</p> <p>Vegi: Carn stagiada vegetariana cun ina sosa da curry indica</p>	<p>Buffet da salata ***</p> <p>Spaghattada differentas sosas ***</p> <p>Tiramisu el migiel</p> <p>Vegi : dito</p>
gievgia 20.07.23	<p>Pachets da lunch</p>	<p>Buffet da salata ***</p> <p>Salata da truffels e cucumeras surviu cun carniez ***</p> <p>Panna Cotta sin ragout d'apricosas</p> <p>Vegi: Zugliau da verduras</p>
venderdis 21.07.23	<p>Suppa da safrauna ***</p> <p>Buffet da salata ***</p> <p>Risotto da bulius mellens survius cun pesto e tomatas tscherescha</p> <p>Vegi: dito</p>	<p>Buffet da salata ***</p> <p>Truffels ord l'aua survi cun dip ed ina platta da caschiel ***</p> <p>Rasada da rabarber</p> <p>Vegi: dito</p>

Plan da menus 2023

<p>sonda 22.07.23</p>	<p>Suppa clara da verduras ***</p> <p>Buffet da salata ***</p> <p>Spidun da carn surviu cun pischada da jarvas e salata da truffels</p> <p>Vegi: Camembert frittau</p>	<p>Buffet da salata ***</p> <p>Capuns « Alla Tatta » preparai cun ina sosa da groma e buglion cun tschaguolas barsadas ***</p> <p>Tgau da caramel cun groma</p> <p>Vegi: Capuns vegetarics</p>
<p>dumengia 23.07.23</p>	<p>Suppa da peperoni cun schentsch ***</p> <p>Buffet da salata ***</p> <p>Dir vadi stagliau cun finotg cuschinou alla moda tessinesa cun crochettas da rösti ***</p> <p>Tiramisu cun coclas</p> <p>Vegi: Burger da broccoli cun sosa da safrauna</p>	<p>Buffet da salata/suppa dil di ***</p> <p>Duas differentas melonas survidas cun different schambun ***</p> <p>Ananas frestga</p> <p>Vegi : Salata da tomatas cun mozzarella</p>

Plan da menus 2023

<p>gliendisdis 24.07.23</p>	<p>Suppa da graun verd cuschinau alla moda grischuna *** Buffet da salata *** Bizzochels „Val Lumnezia“ Cun baguos alv, uettas, truffels e tschaguolas, gratinau cun caschiel Vegi: dito</p>	<p>Buffet da salata *** Ligiongias da barsar da vadi grilladas survidas cun salata fregula mediterrana *** Petta d’apricosas Vegi: Caschiel grillau</p>
<p>mardis 25.07.23</p>	<p>Suppa da bulius *** Buffet da salata *** Carn manizzata splattada, cun sosa da jarvas Buglia da truffels broccoli Vegi: Ballas da verduras</p>	<p>Buffet da salata *** Tortellinis survi cun differentas sosas parmesan e Pesto *** Differents Cakes Vegi: dito</p>
<p>mesjamna 26.07.23</p>	<p>Suppa da carschun *** Buffet da salata *** Carn stagiada da vadi Sosa da stad cun jarvas e limettas Rieblas giuvnas Nudlas verdas Vegi: Zugliau da verduras</p>	<p>Buffet da salata *** Pulaster barsau cun verduras da gril Salata da truffels *** Crema da caramel cun Röteli Vegi : Camembert panau</p>
<p>gievgia 27.07.23</p>	<p>Broccolicremesuppe *** Buffet da salata *** Picatta alla moda milanese Risotto cun parmesan zuchetti barsau Vegi : Picatta da sèller</p>	<p>Tscheina a Plaun Rueun, Cumbel (mira program) Truffels tumprivs, hamburger e salata verda Vegi: Raclette dil gril Catering: Bein biologic Caduff. Agens products. CHF 25. –. (excl. bubrondas) Ni: Tscheina sco usitau ella mensa: Buffet da salata *** Rösti alla moda vallesana Cun schambun, tomatas e caschiel da raclette surviu cun in iev en pischada *** Amur ardenta (glatsch da vaniglia e puaunas cotschnas scaldadas) cun groma</p>
<p>venderdis 28.07.23</p>	<p>Suppa da ris asiatica *** Buffet da salata *** Carn stagiada da bov „Stroganoff“ spinat pulenta Sursilvana Vegi:</p>	<p>Buffet da salata *** Suppa da giutta *** Buffet Grischun Cun capuns, maluns, plattas freidas e caschiel d’alp Buglia meila, ligiongias Engiadinesas ***</p>

Plan da menus 2023

	Carn stagiada vegetariana	Glace
--	----------------------------------	--------------

Menüplan Romanisch-Kurs

Datum:	Mittagessen	Nachessen
Montag 17.07.23	<p>Engadiner Hochzeitssuppe ***</p> <p>Salatbuffet ***</p> <p>Aelpler-Makkaroni Serviert mit gebratenen Zwiebeln und frischem Apfelmus</p> <p>Vegi: dito</p>	<p>Salatbuffet ***</p> <p>Hamburger-Plausch Serviert mit Grillgemüse, verschiedene Dips und Country-Frieds ***</p> <p>Frischer Fruchtsalat</p> <p>Vegi: Frühlingsrollen</p>
Dienstag 18.07.23	<p>Minestrone ***</p> <p>Salatbuffet ***</p> <p>Glasierter Schweins-Rib Eye Braten Kräuterjus Glasierte Karotten Kartoffelgratin</p> <p>Vegi: Kartoffel-Ravioli mit Dörrtomatensauce</p>	<p>Salatbuffet ***</p> <p>Käsekuchen mit Bündner-Bergkäse Salsiz und Laugenzopf ***</p> <p>Jogurt-Sorbet auf Beerenragout</p> <p>Vegi: dito</p>
Mittwoch 19.07.23	<p>Lauchcremesuppe ***</p> <p>Salatbuffet ***</p> <p>Geschnetztes Rindsfleisch an Indischer Currysauce Broccoli mit Mandeln Basmattireis</p> <p>Vegi: Vegi-Geschnetztes an Indischer Currysauce</p>	<p>Salatbuffet ***</p> <p>Spaghetti-Plausch Serviert mit verschiedenen Saucen ***</p> <p>Tiramisu im Glas</p> <p>Vegi : dito</p>
Donnerstag 20.07.23	<p>Lunchpaket</p>	<p>Salatbuffet ***</p> <p>Gebackener Fleischkäse serviert mit Kartoffel-Gurkensalat ***</p> <p>Panna Cotta auf Aprikosenragout</p> <p>Vegi: Gemüsestrudel</p>
Freitag 21.07.23	<p>Safrancremesuppe ***</p> <p>Salatbuffet ***</p> <p>Frisches Eierschwämmchen-Risotto Serviert mit Pesto und sautierten Cherry-Tomaten</p> <p>Vegi: dito</p>	<p>Salatbuffet ***</p> <p>Gschwellti serviert mit Dip und einer reichhaltigen Käseplatte ***</p> <p>Rhabarber-Wähe</p> <p>Vegi: dito</p>

Menüplan Romanisch-Kurs

<p>Samstag 22.07.23</p>	<p>Klare Gemüsesuppe ***</p> <p>Salatbuffet ***</p> <p>Zigeuner-Spiesschen serviert mit Kräuterbutter und Kartoffelsalat</p> <p>Vegi: Gebackener Camembert</p>	<p>Salatbuffet ***</p> <p>Capuns « Alla Tatta » Zubereitet in feiner Rahmbouillon mit gerösteten Zwiebeln* ***</p> <p>Karamelköpfl mit Rahm</p> <p>Vegi: Vegi-Capuns</p>
<p>Sonntag 23.07.23</p>	<p>Peperoni Cremesuppe mit Ingwer ***</p> <p>Salatbuffet ***</p> <p>Geschnetzelte Kalbsleber mit frischem nach Tessiner Art</p> <p>Geschmorter Fenchel</p> <p>Rösti Krokette ***</p> <p>Tiramisu mit Beeren</p> <p>Vegi: Broccoli-Burger mit Safransauce</p>	<p>Salatbuffet / Tagessuppe ***</p> <p>Zweierlei Melonen serviert mit verschiedenem Schinken ***</p> <p>Frische Ananas</p> <p>Vegi : Tomatensalat mit Mozzarella</p>

Menüplan Romanisch-Kurs

<p>Montag 24.07.23</p>	<p>Grünkernsuppe nach Bündner Art *** Salatbuffet *** Pizokels „Val Lumnezia“ Mit Weisskabis, Rosinen, Kartoffeln und viel Zwiebeln. Mit Käse überbacken</p> <p>Vegi: dito</p>	<p>Salatbuffet *** Grillierte Kalbsbratwürste Serviert mit mediterranem Fregola-Salat *** Aprikosen-Bleckuchen</p> <p>Vegi: Grillkäse</p>
<p>Dienstag 25.07.23</p>	<p>Pilzcremesuppe *** Salatbuffet *** Hausgemachte Hacktätschli an feiner Kräutersauce Kartoffelstock Broccoli</p> <p>Vegi: Gemüsebällchen</p>	<p>Salatbuffet *** Verschiedene Tortellini serviert mit verschiedenen Saucen Parmesan und Pesto *** Verschiedene Cake</p> <p>Vegi: dito</p>
<p>Mittwoch 26.07.23</p>	<p>Kresse Cremesuppe *** Salatbuffet *** Saftiges Kalbsgeschnetzeltes an leichter Sommersauce mit Kräutern und Limette Junge Karotten Grüne Nudeln</p> <p>Vegi: Gemüsestrudel</p>	<p>Salatbuffet *** Poulet Schenkel Kartoffelsalat Grillgemüse *** Gebrannte Crème mit Röteli</p> <p>Vegi : Panierter Camembert</p>
<p>Donnerstag 27.07.23</p>	<p>Broccolicremesuppe *** Salatbuffet *** Picatta nach Mailänder Art Parmesan Risotto Sautierte Zucchetti</p> <p>Vegi : Sellerie-Picatta</p>	<p>Nachessen in Plaun Rueun, bei Cumbel: Frühkartoffeln, Hamburger und grüner Salat Vegi: Raclette vom Grill Catering: Biohof Caduff. Hauseigene Produkte. CHF 25. -. (exkl. Getränke); Oder: Nachessen wie gewohnt in der Mensa: Salatbuffet *** Walliser-Rösti Mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse Dazu ein Spiegelei *** Heisse Liebe mit Rahm</p>
<p>Freitag 28.07.23</p>	<p>Asiatische Reiscremesuppe *** Salatbuffet *** Rinds-Geschnetzeltes Stroganoff Blattspinat Oberländer Polenta</p> <p>Vegi: Vegi-Geschnetzeltes</p>	<p>Salatbuffet *** Gerstensuppe *** Bündner Buffet mit Capuns, Maluns, kalte Platten und Bergkäse Apfelmus, Engadiner *** Glacébox</p>