

Menüplan

Montag, 15. April bis Sonntag, 21. April 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Eierspeise	Gipfel	Rühreier	Waffeln	Eierspeise		
Mittagessen	Rivella Jerk Chicken mit hausgemachter BBQ – Sauce Gebackene Crevetten mit Orangen - Basilikum Dip Pasta mit barba di frate, geräuchertem Tofu und frischen Pilzen Gebratene Neue Kartoffeln Ofentomate Randen Dessert	Apfelsaft Saftiger Schweinehalsbraten Goldbrassenfilet in der Folie gebacken Gratinierte Spinat Bucatini (Pastagericht) Kartoffelpüree Erbsen und Karotten Rahmlauch Dessert	Sirup Cordon Bleu vom Kalb mit Parmaschinken und Brie gefüllt Fischgericht Vegetarisches Gericht Pommes frites Blumenkohl «Mimosa» Dessert	Apfelsaft Rindfleischcurry mit Kichererbsen und Peperonis Tomate gefüllt, mit Jakobsmuscheln und St. Petersfisch Pilzpfanne mit Tofu Pilawreis Buntes Frühlingsgemüse Dessert	Eistee Lammschulterbraten Grüne Nudeln mit hausgeräuchertem Lachs Käseknödel auf Peperonata Goldgelb gebratene Schupfnudeln Gourmetgemüse Weisser Spargel Dessert	Traditioneller Lyceum Alpinum Brunch (9.00 – 11.00) Käseomelette Pasta alla Norma	Traditioneller Lyceum Alpinum Brunch (9.00 – 11.00) Spiegeleier Crushi mit Lachs
Abendessen	Eistee Brätkügeli mit Champignons und Erbsen in Rahmsauce Vegetarisches Gericht Spinatspätzli Dessert	Quellwasser aus Zuoz Kraftbrühe mit Einlage Poulet asiatisch Vegetarisches Gericht Basmatireis Pak Choi Dessert	Grapefrucht Getränk Hausgemachte Lasagne Vegetarische Lasagne Dessert	Quellwasser aus Zuoz Gemüsesuppe Bärlauch – Adrio mit Rahmsauce Vegetarisches Gericht Jasmin Reis Gemüse Dessert	Sirup Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce Vegetarisches Gericht Pasta Gedünstete Artischocken Dessert	Shorley Dinner	Rivella Dinner



gemäss den Rezepten von Hiltl



enthält Nüsse

Wir behalten uns allfällige Änderungen des Angebots vor...