

## Montag

Vegetarische Capuns

Rösti mit Bündnerfleisch und Spiegelei  
oder

 Pennette alla Boscaiola

Schwarzwäldertorte

Erwachsene ab 16

CHF 35.00

Kinder von 12 bis 15

CHF 25.00

Kinder von 6 bis 11

CHF 16.00

Kinder bis 6

Gratis

# Halbpension

## Dienstag

Vitello Tonnato

Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Blattspinat  
oder

 Steinpilzrisotto

Pavlova mit Vermicelles

## Donnerstag

Karottensuppe

Rindsgulasch mit Bizochels und gelben Bohnen  
oder

 Maluns mit Alpkäse und Apfelmus

Coupe Catrina

## Samstag

Caprese Salat

Schweins-Saltimbocca mit Safranrisotto  
oder

 Cannelloni alla Mediterranea

Tiramisù

## Mittwoch

Caesar Salat mit Speck

Poulet-Curry Madras mit Reis  
oder

 Vegetarische Lasagne

Creme Caramel

## Freitag

Spargelravioli

Kalbsbraten mit Polenta und Wintergemüse  
oder

 Gemüsestrudel mit Käsesauce

Creme Chantilly Kuchen mit Früchten

## Sonntag

Salatbuffet

Fondue Chinoise mit Pommes Frites, Reis,  
Gemüsemix und verschiedene Saucen  
oder

 Tortelloni ricotta e spinaci

Sorbet Colonel

## Montag

- Vegetarische Capuns
- 
- Rösti mit Bündnerfleisch und Spiegelei
- oder
- Pennette alla Boscaiola
- 
- Schwarzwäldertorte

## Dienstag

- Vitello Tonnato
- 
- Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Blattspinat
- oder
- Steinpilzrisotto
- 
- Pavlova mit Vermicelles

## Mittwoch

- Caesar Salat mit Speck
- 
- Poulet-Curry Madras mit Reis
- oder
- Vegetarische Lasagne
- 
- Creme Caramel

## Donnerstag

- Karottensuppe
- 
- Rindsgulasch mit Bizochels und gelben Bohnen
- oder
- Maluns mit Alpkäse und Apfelmus
- 
- Coupe Catrina

## Freitag

- Spargelravioli
- 
- Kalbsbraten mit Polenta und Wintergemüse
- oder
- Gemüsestrudel mit Käsesauce
- 
- Creme Chantilly Kuchen mit Früchten

## Samstag

- Caprese Salat
- 
- Schweins-Saltimbocca mit Safranrisotto
- oder
- Cannelloni alla Mediterranea
- 
- Tiramisù

## Sonntag

- Salatbuffet
- 
- Fondue Chinoise mit Pommes frites, Reis, Gemüsemix und verschiedene Saucen
- oder
- Tortelloni ricotta e spinaci
- 
- Sorbet Colonel

Vorname, Nachname .....

Zimmer .....

Personen .....



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension MONTAG

Vegetarische Capuns

---

Rösti mit Bündnerfleisch und Spiegelei

oder

Pennette alla Boscaiola

---

Schwarzwäldertorte

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension DIENSTAG

Vitello Tonnato

---

Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Blattspinat

oder

Steinpilzrisotto

---

Pavlova mit Vermicelles

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension MITTWOCH

Caesar Salat mit Speck

---

Poulet-Curry Madras mit Reis

oder

Vegetarische Lasagne

---

Creme Caramel

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension DONNERSTAG

Karottensuppe

---

Rindsgulasch mit Bizochels und gelben Bohnen

oder

Maluns mit Alpkäse und Apfelmus

---

Coupe Catrina

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension FREITAG

Spargelravioli

---

Kalbsbraten mit Polenta und Wintergemüse

oder

Gemüsestrudel mit Käsesauce

---

Crème Chantilly Kuchen mit Früchten

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension SAMSTAG

Caprese Salat

---

Schweins-Saltimbocca mit Safranrisotto

oder

Cannelloni alla Mediterranea

---

Tiramisù

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.





**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension SONNTAG

Salatbuffet

---

Fondue Chinoise  
mit Pommes frites, Reis, Gemüsemix und verschiedene Saucen

oder

Tortelloni ricotta e spinaci

---

Sorbet Colonel

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.

## Montag

Bündner Gerstensuppe

Paniertes-Poulet Schnitzel mit Bratkartoffeln  
oder  
Lauch-Quiche

Bündner Nusstorte mit Vanilleglace

Erwachsene ab 16

35.00

Kinder von 12 bis 15

25.00

Kinder von 6 bis 11

16.00

Kinder bis 6

Gratis

# Halbpension

## Dienstag

Trüffel Fagottini

Kalbsgeschnetzeltes mit Nudeln und Saisongemüse  
oder  
Thai Gemüse-Curry

Semifreddo mit Honig, Mandeln und roten Beeren

## Donnerstag

Bresaola Carpaccio

Hausgemachte Lasagne  
oder  
Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri

Orangen Pannacotta

## Samstag

Rohschinken mit Melone

Rahm Kalbsgulasch mit Spätzli und Gemüse  
oder  
Grill-Gemüsteller

Coupe belle Hélène

## Mittwoch

Gemischter Salat vom Buffet

Capuns dalla Surselva  
oder  
Tagliatelle mit Steinpilzen

Winter Cremeschnitte

## Freitag

Avocado-Salat

Lachstranche mit Wildreis und Broccoli  
oder  
Gemüserösti mit Pilzen

Mousse Variationen

## Sonntag

Salatbuffet

Fondue Chinoise mit Pommes frites, Reis,  
Gemüsemix und verschiedene Saucen  
oder  
Kartoffel-Bizochels mit Gemüse

Zitronen-Parfait

## Montag

- Bündner Gerstensuppe

---

- Paniertes Poulet-Schnitzel mit Bratkartoffeln

oder

- Lauch-quiche

---

- Bündner Nusstorte mit Vanilleglace

## Dienstag

- Trüffel Fagottini

---

- Kalbsgeschneitztes mit Nudeln und Saisongemüse

oder

- Thai Gemüse-Curry

---

- Semifreddo mit Honig, Mandeln und roten Beeren

## Mittwoch

- Gemischter Salat vom Buffet

---

- Capuns dalla Surselva

oder

- Tagliatelle mit Steinpilzen

---

- Winter Cremeschnitte

## Donnerstag

- Bresaola Carpaccio

---

- Hausgemachte Lasagne

oder

- Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri

---

- Orangen-Pannacotta

## Freitag

- Avocado Salat

---

- Lachstranche mit Wildreis und Broccoli

oder

- Gemüserösti mit Pilzen

---

- Mousse Variationen

## Samstag

- Rohschinken mit Melone

---

- Rahm-Kalbsgulasch mit Spätzli und Gemüse

oder

- Grill-Gemüseteller

---

- Coupe belle Hélène

## Sonntag

- Salatbuffet

---

- Fondue Chinoise  
mit Pommes frites, Reis, Gemüsemix und verschiedene Saucen

oder

- Kartoffel-Bizochels mit Gemüse

---

- Zitronen-Parfait

Vorname, Nachname .....

Zimmer .....

Personen .....



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension MONTAG

Bündner Gerstensuppe

---

Paniertes Poulet-Schnitzel mit Bratkartoffeln

oder

Lauch-Quiche

---

Bündner Nusstorte mit Vanilleglace

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension DIENSTAG

Trüffel Fagottini

---

Kalbsgeschneitztes mit Nudeln und Saisongemüse

oder

Thai Gemüse-Curry

---

Semifreddo mit Honig, Mandeln und roten Beeren

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension MITTWOCH

Gemischter Salat vom Buffet

---

Capuns dalla Surselva

oder

Tagliatelle mit Steinpilzen

---

Winter Cremeschnitte

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension DONNERSTAG

Bresaola Carpaccio

---

Hausgemachte Lasagne

oder

Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri

---

Orangen-Pannacotta

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension FREITAG

Avocado Salat

---

Lachstranche mit Wildreis und Broccoli

oder

Gemüserösti mit Pilzen

---

Mousse Variationen

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.





**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension SAMSTAG

Rohschinken mit Melone

---

Rahm-Kalbsgulasch mit Spätzli und Gemüse

oder

Grill-Gemüseteller

---

Coupe belle Hélène

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension SONNTAG

Salatbuffet

---

Fondue Chinoise  
mit Pommes frites, Reis, Gemüsemix und verschiedene Saucen

oder

Kartoffel-Bizochels mit Gemüse

---

Zitronen-Parfait

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Service-Mitarbeiter.