



S.CATRINA 1227mü.M.

# Stiva Grischa

SPEISEKARTE  
WINTER 2023/24

## PRESPISAS

### Specialitads da carn secca dalla Surselva

Trockenfleischspezialitäten aus der Surselva

*Tagliere di affettati misti della Surselva*

Surselva dried meat specialities

Klein CHF 19.50

CHF 27.-

### Salata verda

Grüner Salat

*Insalata verde*

Green salad

Klein CHF 7.-

CHF 9.50

### Salata mischedada

Gemischter Salat

*Insalata mista*

Mixed salad

Klein CHF 9.50

CHF 12.-

### Carpaccio da bov

Rindscarpaccio mit Grana Flocken, Rucola, Preiselbeeren und Steinpilzen

*Carpaccio di manzo con scaglie di grana, insalata di rucola, mirtili rossi e funghi porcini*

Beef carpaccio with parmesan shavings, rocket salad, cranberries and porcini mushrooms

CHF 23.50

### Salata rampuniala

Nüsslisalat mit Speck Ei und Croûtons

*Formentino con pancetta, uova e crostini*

Lamb's lettuce with bacon, egg and croûtons

CHF 12.-

### Capuns dalla Surselva

Hausgemachte Capuns mit Trockenfleisch im Mangoldblatt, in einer Rahmbouillon mit Alpkäse überbacken

*Capuns fatti in casa con carne secca della Surselva, cotti in salsa alla panna e gratinati con formaggio di montagna*

Homemade capuns with Surselva dried meat, cooked in cream sauce and gratinated with mountain cheese

CHF 18.50

### Capuns cun legums

Hausgemachte Capuns mit Gemüsestreifen im Mangoldblatt

*Capuns fatti in casa vegetariani*

Homemade vegetarian capuns

CHF 17.50

### Raviolis Surselva

Hausgemachte Raviolis Surselva, Kartoffeln, Frischkäse, Mangold, Zwiebeln, Knoblauch, Bündnerfleisch

*Ravioli Surselva fatti in casa, patate, crema di formaggio, bietole, cipolle, aglio, carne secca dei grigioni*

Homemade Surselva ravioli, potatoes, cream cheese, Swiss chard, onions, garlic, dried meat

CHF 18.-

### Raviolis da zetga

Hausgemachte Kürbis Ravioli mit Butter, Salbei und Parmesan

*Ravioli di zucca fatti in casa con burro, salvia e parmigiano*

Homemade pumpkin ravioli with butter, sage and parmesan

CHF 17.-

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

Alle Preise inkl. MwSt

## SUPPAS

### Suppa da giutta

Bündner Gerstensuppe  
*Zuppa d'orzo dei Grigioni*  
Graubünden barley soup

CHF 12.-

### Suppa da pégn

Tannencremesuppe  
*Zuppa di crema di pino*  
Pine cream soup

CHF 11.-

### Spema da zetga

Kürbis Cappuccino-Schaumsuppe  
*Cappuccino di zucca*  
Pumpkin cappuccino soup

CHF 11.50

### Buglion da bov

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli  
*Brodo di manzo fatto in casa con Flädli*  
Homemade beef bouillon with Flädli

CHF 9.-

## DELICATESSAS VEGETARIAS

### Raviolis da zetga

Hausgemachte Kürbis Ravioli mit Butter, Salbei und Parmesan  
*Ravioli di zucca fatti in casa con burro, salvia e parmigiano*  
Homemade pumpkin ravioli with butter, sage and parmesan

CHF 26.-

### Rösti cun caschiel d'alp

Rösti mit Alpkäse, Pfifferlinge und Spiegelei  
*Rösti con finferli, formaggio di montagna e uovo fritto*  
Rösti with chanterelles, mountain cheese and fried egg

CHF 26.-

### Capuns cun legums

Hausgemachte Capuns mit Gemüsestreifen im Mangoldblatt  
*Capuns fatti in casa vegetariani*  
Homemade vegetarian capuns

CHF 26.50

### Pizzocheri puchlavés

Hausgemachte Puschlaver Pizzoccheri  
*Pizzoccheri alla poschiavina fatti in casa*  
Homemade pizzoccheri poschiavo style

CHF 29.-

### Bizochels da truffels

Hausgemachte Kartoffel-Bizochels mit Wintergemüse an einer Rahmsauce mit Alpkäse überbacken  
*Bizochels di patate fatti in casa con salsa alla panna, formaggio di montagna gratinato e verdure invernali*  
Homemade potato bizochels with cream sauce, mountain cheese gratin and winter vegetables

CHF 29.-

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

Alle Preise inkl. MwSt

## TSCHAUVERAS PRINCIPALAS

### Filet da litgiva – Forellen Filet aus der Region mit Süsskartoffeln und Blattspinat

*Filetto di trota della regione con patate dolci e spinaci in foglie*

Regional trout fillet with sweet potatoes and spinach leaves

CHF 34.-

### Filet da egli cun risotto – Eglifilet mit Parmesan Risotto und Tomaten Confit

*Filetto di pesce persico con risotto al parmigiano e pomodorini confit*

Perch fillet with parmesan risotto and tomatoes confit

CHF 38.-

### Capuns dalla Surselva

Hausgemachte Capuns mit Trockenfleisch im Mangoldblatt, in einer Rahmbouillon mit Alpkäse überbacken

*Capuns fatti in casa con carne secca della Surselva, cotti in salsa alla panna e gratinati con formaggio di montagna*

Homemade capuns with Surselva dried meat, cooked in cream sauce and gratinated with mountain cheese

CHF 28.50

### Ossobuco da vadi – Ossobuco vom Bündner Kalb mit Gremolada und Safranrisotto

*Ossobuco di vitello dei Grigioni con gremolada e risotto allo zafferano*

Graubünden veal shank with gremolada and saffron risotto

CHF 41.-

### Cotlettas da tschutt – Lammkoteletts mit Kartoffelgratin und Wintergemüse

*Costolette di agnello con gratin di patate e verdure invernali*

Lamb chops with potato gratin and winter vegetables

CHF 38.-

### Papardelle cun luganiga – Pappardelle mit Luganiga und Steinpilzen

*Pappardelle con luganiga e funghi porcini*

Pappardelle with luganiga and porcini mushrooms

CHF 29.-

### Entrecôte da bov – Rindsentrecôte (250g) mit Rosmarin Bratkartoffeln und Saisongemüse

*Entrecôte di manzo (250 g) con patate al forno con rosmarino e verdure di stagione*

Beef Entrecôte (250 g) with rosemary baked potatoes and seasonal vegetables

CHF 46.-

### Rösti cun caschiel d'alp – Rösti mit Alpkäse, Bündnerfleisch und Pfifferlinge

*Rösti con formaggio di montagna, carne secca dei grigioni e finferli*

Rösti with mountain cheese, Graubünden dried meat and chanterelles

CHF 28.-

### Raviolis Surselva

Hausgemachte Ravioli Surselva, Kartoffeln, Frischkäse, Mangold, Bündnerfleisch, Zwiebeln, Knoblauch

*Ravioli Surselva fatti in casa, patate, crema di formaggio, bietole, carne secca dei grigioni, cipolle e aglio*

Homemade Ravioli Surselva, potatoes, cream cheese, chard, dried Graubünden meat, onions and garlic

CHF 28.-

### Lasagna da selvadi

Hausgemachte Wild Lasagne

*Lasagne di selvaggina fatte in casa*

Homemade wild meat lasagna

CHF 28.-

### Ragu da selvadi

Wildragu mit Polenta rossa und Pfifferlinge

*Ragù di selvaggina con polenta rossa e finferli*

Wild meat ragout with red polenta and chanterelles

CHF 29.-

### Entrecôte da tscharva

Hirsch Entrecôte an einer Pilzsauce mit Nudeln

*Entrecôte di cervo con salsa ai funghi e tagliatelle*

Deer entrecôte with mushroom sauce and tagliatelle

CHF 47.-

## DESSERTS

### Pannacotta d'unviern

Winterpannacotta mit Mandarinen-Coulis

*Pannacotta con coulis di mandarino*

Pannacotta with tangerine coulis

CHF 8.50

### Creme brulée d'unviern

Winter Creme Brulée

*Creme brulée d'inverno*

Winter creme brulée

CHF 11.-

### Tiramisù

Tiramisù

*Tiramisù*

Tiramisù

CHF 9.-

### Tiramisù da maruns

Marroni Tiramisù

*Tiramisù di castagne*

Marroni tiramisù

CHF 10.50.-

### Tuorta da nuschs

Bündner Nusstorte mit hausgemachten Birnensorbet

*Torta di noci con sorbetto di pere fatto in casa*

Grisons nut cake with homemade pear sorbet

CHF 11.-

### Divers glatschs

Diverse Glaces, Preis pro Kugel

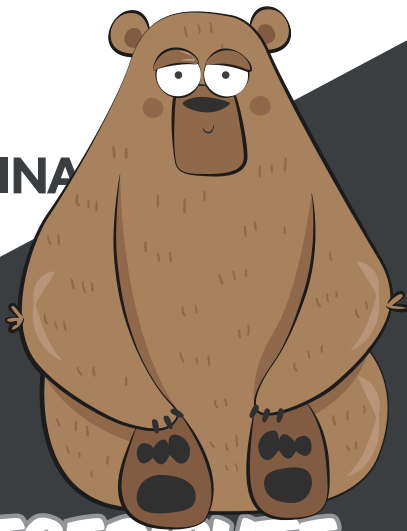
*Selezione di gelati, prezzo per pallina*

Selection of ice creams, price per scoop

CHF 3.50

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

Alle Preise inkl. MwSt



# KINDERKARTE

## HAUPTGERICHTE

**I PAAR WIENERLI  
MIT BEILAGE\***

CHF 11.-

**CHICKEN NUGGETS  
MIT BEILAGE\***

CHF 12.-

**RAHMSCHNITZEL  
MIT BEILAGE\***

CHF 13.-

**SCHNITZEL PANIERT  
MIT BEILAGE\***

CHF 13.-

**\*BELAGEN:** POMMES FRITES, NUDELN ODER GEMÜSE

**SPAGHETTI BOLOGNESE**

CHF 11.-

**SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE**

CHF 10.-



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

Alle Preise inkl. MwSt

## PRESPIAS

### Specialitads da carn secca dalla Surselva

Trockenfleischspezialitäten aus der Surselva

Klein CHF 19.50

CHF 27.-

### Salata verda – Grüner Salat

Klein CHF 7.-

CHF 9.50

### Salata mischedada – Gemischter Salat

Klein CHF 9.50

CHF 12.-

### Carpacciaio da bov

Rindscarpaccio mit Grana Flocken, Rucola, Preiselbeeren und Steinpilzen

CHF 23.50

### Salata rampuniala – Nüsslisalat mit Speck Ei und Croûtons

CHF 12.-

### Capuns dalla Surselva

Hausgemachte Capuns mit Trockenfleisch im Mangoldblatt, in einer Rahmbouillon mit Alpkäse überbacken

CHF 18.50

### Capuns cun legums – Hausgemachte Capuns mit Gemüsestreifen im Mangoldblatt

CHF 17.50

### Raviolis Surselva

Hausgemachte Ravioli Surselva, Kartoffeln, Frischkäse, Mangold, Zwiebeln, Knoblauch, Bündlerfleisch

CHF 18.-

### Raviolis da zetga – Hausgemachte Kürbis Ravioli mit Butter, Salbei und Parmesan

CHF 17.-

## SUPPAS

### Suppa da giutta – Bündner Gerstensuppe

CHF 12.-

### Suppa da pégn – Tannencremesuppe

CHF 11.-

### Spema da zetga – Kürbis Cappuccino-Schaumsuppe

CHF 11.50

### Buglion da bov – Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli

CHF 9.-

## DELICATESSAS VEGETARIAS

### Raviolis da zetga – Hausgemachte Kürbis Ravioli mit Butter, Salbei und Parmesan

CHF 26.-

### Rösti cun caschiel d'alp – Rösti mit Alpkäse, Pfifferlinge und Spiegelei

CHF 26.-

### Capuns cun legums – Hausgemachte Capuns mit Gemüsestreifen im Mangoldblatt

CHF 26.50

### Pizzoccheri dil puschlav – Hausgemachte Puschlaver Pizzoccheri

CHF 29.-

### Bizochels da truffels

Hausgemachte Kartoffel-Bizochels mit Wintergemüse an einer Rahmsauce mit Alpkäse überbacken

CHF 29.-

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



**WIR HABEN  
AUCH EINE  
KINDERKARTE**

## TSCHAVERAS PRINCIPALAS

### Filet da litgiva

Forellen Filet aus der Region mit Süsskartoffeln und Blattspinat

CHF 34.-

### Filet da egli cun risotto

Eglifilet mit Parmesan Risotto und Tomaten Confit

CHF 38.-

### Capuns dalla Surselva

Hausgemachte Capuns mit Trockenfleisch im Mangoldblatt, in einer Rahmbouillon mit Alpkäse überbacken

CHF 28.50

### Ossobuco da vadi

Ossobuco vom Bündner Kalb mit Gremolada und Safranrisotto

CHF 41.-

### Cotlettas da tschutt

Lammkoteletts mit Kartoffelgratin und Wintergemüse

CHF 38.-

### Papardelle cun luganiga

Papardelle mit Luganiga und Steinpilzen

CHF 29.-

### Entrecôte da bov

Rindsentrecôte (250g) mit Rosmarin Bratkartoffeln und Saisongemüse

CHF 46.-

### Rösti cun caschiel d'alp

Rösti mit Alpkäse, Bündnerfleisch und Pfifferlinge

CHF 28.-

### Raviolis Surselva

Hausgemachte Ravioli Surselva, Kartoffeln, Frischkäse, Mangold, Bündnerfleisch, Zwiebeln, Knoblauch

CHF 28.-

### Lasagna da selvadi

Hausgemachte Wild Lasagne

CHF 28.-

### Ragu da selvadi

Wildragu mit Polenta rossa und Pfifferlinge

CHF 29.-

### Entrecôte da tscharva

Hirsch Entrecôte an einer Pilzsauce mit Nudeln

CHF 47.-

## DESSERTS

**Pannacotta d'unviern** - Winterpannacotta mit Mandarinen-Coulis

CHF 8.50

**Creme brulée d'unviern** - Winter Creme Brulée

CHF 11.-

**Tiramisù**

CHF 9.-

**Tiramisù da maruns** - Marroni Tiramisù

CHF 10.50.-

**Tuorta da nuschs** - Bündner Nusstorte mit hausgemachten Birnensorbet

CHF 11.-

**Divers glatschs** - Diverse Glaces, Preis pro Kugel

CHF 3.50



## 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.