

## Montag

Bündner Gerstensuppe

Rahmgulasch vom Bündner Kalb mit Bizochels und Gemüse

Oder

 Maluns mit Bergkäse und Apfelmues

Creemeschnitte mit Saisonfrüchten

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

Vegetarisch Capuns

Äplermagronen

Oder

 Steinpilzrisotto

Kokosnusspannacotta mit Früchte Coulis

## Donnerstag

Salmorejo

Hausgemachte Lasagne

Oder

 Trofie al pesto mit Cherrytomaten

Exotischer Apfelstrudel

## Samstag

Caprese Salat

Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Oder

 Gnocchi alla Romana

Cheesecake mit Früchte Kompott

## Mittwoch

Grüner Salat mit Croutons und Kürbiskernen

Paniertes Pouletschnitzel mit Butternudeln und Karotten Duett

Oder

 Spätzlipfanne mit Gemüse

Schwarzwäldertorte

## Freitag

Griechischer Salat

Forellenfilet mit Parmesanrisotto und Gemüse

Oder

 Gratinierte Auberginen

Jogurt Mousse mit Kirsch Kompott

## Sonntag

Grilliertes Gemüsebuffet

Vitello tonnato

Oder

 Thai Curry Gemüse

Coupe Catrina

## Montag

- Bündner Gerstensuppe

---

- Rahmgulasch vom Bündner Kalb mit Bizochels und Gemüse

Oder

- Maluns mit Bergkäse und Apfelmues

---

- Cremeschnitte mit Saisonfrüchten

## Dienstag

- Vegetarische Capuns

---

- Älplermagronen

Oder

- Steinpilzrisotto

---

- Kokosnusspannacotta mit Früchte Coulis

## Mittwoch

- Grüner Salat mit Croutons und Kürbiskernen

---

- Paniertes Pouletschnitzel mit Butternudeln und Karotten Duett

Oder

- Spätzlipfanne mit Gemüse

---

- Schwarzwäldertorte

## Donnerstag

- Salmorejo

---

- Hausgemachte Lasagne

Oder

- Trofie al pesto mit Cherrytomaten

---

- Exotischer Apfelstrudel

## Freitag

- Griechischer Salat

---

- Forellenfilet mit Parmesanrisotto und Gemüse

Oder

- Gratinierte Auberginen

---

- Jogurt Mousse mit Kirsch Kompott

## Samstag

- Caprese Salat

---

- Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Oder

- Gnocchi alla Romana

---

- Cheesecake mit Früchte Kompott

## Sonntag

- Grilliertes Gemüsebuffet

---

- Vitello tonnato

Oder

- Thai Curry Gemüse

---

- Coupe Catrina

Vorname Nachname .....

Zimmer .....

Personen .....



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension MONTAG

Bündner Gerstensuppe

---

Rahmgulasch vom Bündner Kalb mit Bizochels und Gemüse

Oder

Maluns mit Bergkäse und Apfelmues

---

Cremeschnitte mit Saisonfrüchten

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension DIENSTAG

Vegetarische Capuns

---

Äplermagronen

Oder

Steinpilzrisotto

---

Kokosnusspannacotta mit Früchte Coulis

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension MITTWOCH

Grüner Salat mit Croutons und Kürbiskernen

---

Paniertes Pouletschnitzel mit Butternudeln und Karotten Duett

Oder

Spätzlipfanne mit Gemüse

---

Schwarzwäldertorte

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension DONNERSTAG

Salmorejo

---

Hausgemachte Lasagne

Oder

Trofie al pesto mit Cherrytomaten

---

Exotischer Apfelstrudel

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension FREITAG

Griechischer Salat

---

Forellenfilet mit Parmesanrisotto und Gemüse

Oder

Gratinierte Auberginen

---

Jogurt Mousse mit Kirsch Kompott

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension SAMSTAG

Caprese Salat

---

Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Oder

Gnocchi alla Romana

---

Cheesecake mit Früchte Kompott

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





**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension SONNTAG

Grilliertes Gemüsebuffet

---

Vitello tonnato

Oder

Thai Curry Gemüse

---

Coupe Catrina

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

## Montag

Gemischter Salat

Riz Casimir

Oder

 Pennette alla Boscaiola

Tiramisù

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

Karotten und Orangen Suppe

Kalbsbraten Mit Polenta und Gemüse

Oder

 Gemüseauflauf

Sachertorte mit Sorbet

## Donnerstag

Avocado Salat

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Rissolées und Gemüse

Oder

 Rösti mit Birnen und Waldnüssen

Bacio di Dama im Glas

## Samstag

Sommersalat

Capuns della Surselva

Oder

 Bizochels mit Gemüse

Bündner Nusstorte mit Vanilleglace

## Mittwoch

Frühlingsrollen an einer Süss Sauer Sauce

Rindsgulasch mit Spätzli

Oder

 Gnocchi alla Sorrentina

Limoncello mit Zitronen Parfait

## Freitag

Trüffel Fagottini

Lachstranche mit Wildreis und Bohnen

Oder

 Cannelloni alla Mediterranea

Früchte Tartellette mit Saison Früchten

## Sonntag

Salat mit Momos

Poulet Chimichurri mit Bratkartoffeln und

Grünen Spargeln

Oder

 Hausgemachte Tortelloni  
mit Ricotta und Spinat

Schokomousse Variation

## Montag

Gemischter Salat

Riz Casimir

Oder

Pennette alla Boscaiola

Tiramisù

## Dienstag

Karotten und Orangen Suppe

Kalbsbraten Mit Polenta und Gemüse

Oder

Gemüseauflauf

Sachertorte mit Sorbet

## Mittwoch

Frühlingsrollen an einer Süss Sauer Sauce

Rindsgulasch mit Spätzli

Oder

Gnocchi alla Sorrentina

Limoncello mit Zitronen Parfait

## Donnerstag

Avocado Salat

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Rissolées und Gemüse

Oder

Rösti mit Birnen und Walnüssen

Bacio di Dama im Glas

## Freitag

Trüffel Fagottini

Lachstranche mit Wildreis und Bohnen

Oder

Cannelloni alla Mediterranea

Früchte Tartellette mit Saison Früchten

## Samstag

Sommersalat

Capuns della Surselva

Oder

Bizochels mit Gemüse

Bündner Nusstorte mit Vanilleglace

## Sonntag

Salat mit Momos

Poulet Chimichurri mit Bratkartoffeln und Grünen Spargeln

Oder

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta und Spinat

Schokomousse Variation

Vorname Nachname .....

Zimmer .....

Personen .....



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension MONTAG

Gemischter Salat

---

Riz Casimir

Oder

Pennette alla Boscaiola

---

Tiramisù

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension DIENSTAG

Karotten und Orangen Suppe

---

Kalbsbraten Mit Polenta und Gemüse

Oder

Gemüseauflauf

---

Sachertorte mit Sorbet

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension MITTWOCH

Frühlingsrollen an einer Süss Sauer Sauce

---

Rindsgulasch mit Spätzli

Oder

Gnocchi alla Sorrentina

---

Limoncello mit Zitronen Parfait

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension DONNERSTAG

Avocado Salat

---

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Rissolées und Gemüse

Oder

Rösti mit Birnen und Waldnüssen

---

Bacio di Dama im Glas

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension FREITAG

Trüffel Fagottini

---

Lachstranche mit Wildreis und Bohnen

Oder

Cannelloni alla Mediterranea

---

Früchte Tartellette mit Saison Früchten

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





**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension SAMSTAG

Sommersalat

---

Capuns della Surselva

Oder

Bizochels mit Gemüse

---

Bündner Nusstorte mit Vanilleglace

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



**Herzlich  
willkommen  
im Hotel Catrina**

## Halbpension SONNTAG

Salat mit Momos

---

Poulet Chimichurri mit Bratkartoffeln und Grünen Spargeln

Oder

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta und Spinat

---

Schokomousse Variation

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