






Menüplan vom 11. bis 17. Mai 2026

Landquart

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Penne an Nussbolognese mit knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Grünes Frühlingsrisotto mit Bio-Erbesen, grünen Spargeln, Broccoli und Radieschensalat mit Schnittlauch</p> <p>13.95</p>	<p>Blumenkohl Quinoa Gratin mit Linsen, Granatapfelkernen, Baba Ganoush und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Ofen-Camembertli mit Honig auf Soissonbohnen-Püree mit Rhabarber-Chutney und gebratenem Lauch</p> <p>13.95</p>	<p>Tonkatsu Tofu Knusprig gebackener Tofu mit japanischer Tonkatsu-Sauce, Sushireis und Edamame-Mungbohnenngemüse</p> <p>13.95</p>	<p>Spargel-Tortilla mit Kartoffeln, Champignons, Kräuterquark-Dip und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>
 <p>Pouletbrust-schnitzel mit Café de Paris-Sauce, Griessgnocchi und Peperonata</p> <p>15.95</p>	<p>Emmentaler Lammragout mit Safran, Kräuter-Kartoffelstock und Rüeblli</p> <p>15.95</p>	<p>Gebratenes Schweinssteak mit Knoblauchbutter, Appenzeller Polenta und Ofenranden</p> <p>15.95</p>	<p>Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Pommes frites und Krautsalat mit Kümmel</p> <p>15.95</p>	<p>Gebratenes Lachsmedaillon auf Fregola-Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten, Salsa Verde und knackigem Marktsalat</p> <p>15.95</p>	<p>Pouletragout Stroganoff mit Bärlauchspätzli und Coco-Bohnen mit Zwiebeln</p> <p>15.95</p>
 <p>Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung</p> <p>9.95</p>	<p>Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung</p> <p>9.95</p>	<p>Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung</p> <p>9.95</p>	<p>MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p>9.95</p>	<p>MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p>9.95</p>	<p>MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p>9.95</p>
 <p>Spargel-Bratwurst mit grobem Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-Bleu mit Kräutern 200g mit Schinken und Cantadou, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>	<p>Classic Beef Burger mit Tomaten, Lattich und Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p>18.95</p>	<p>Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p>	<p>Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>	<p>Cordon-Bleu Classic 200g mit Buurehamme und Greyerzer, Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>
 <p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>

Menüplan vom 11. bis 17. Mai 2026

Landquart

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag



Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl