






# Menüplan vom 06. bis 12. Juli 2026

Chur Quader

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Ribolita</b> Toskanischer Bohneneintopf mit Kräuterbaguette und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Berner Zwiebelkuchen</b> mit knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Süsskartoffel Hafer Tätzchli</b> mit Mangochutney, Trockenreis und Curry-Gemüse</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Sommer- Spätzlipfanne</b> mit Broccoli, Spinat und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Vegane Linsen- Moussaka</b> mit Auberginen, Kartoffeln und Gurkensalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Falafel</b> mit Tzatziki, Kräuterbulgur und gerösteten Peperoni</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Schweins- Saltimboca</b> mit Marsalasaucе, Safranrisotto und Zucchetti</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Poulet- geschnetzeltes</b> mit Eierschwämmli sauce, Rösti und Ofengemüse</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Slow Cooked Spareribs</b> mit Balsamicosauce, Pesto-Gnocchi und geröstetem Blumenkohl</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Korsisches Kalbsragout</b> mit Oliven, Thymian-Maisschnitte und Bio-Lattich</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Gebratenes Kabeljaufilet</b> mit Basilikumsalsa, Pilawreis und Rüeblі</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Rindshacktätschli</b> auf Pfeffersauce mit Farfalle und Bio-Erbsen</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Bio-Tortelloni</b> mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Bio-Tortelloni</b> mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Bio-Tortelloni</b> mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Ratatouille- Raviolini</b> an mediterraner Tomaten-Gemüsesauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Ratatouille- Raviolini</b> an mediterraner Tomaten-Gemüsesauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Ratatouille- Raviolini</b> an mediterraner Tomaten-Gemüsesauce</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Saftige Bauernbratwurst</b> mit Senf im Weckglas und Beilagen nach Wahl</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-Bleu Sántis 200g</b> mit Mostbröckli &amp; Appenzellerkäse, Ketchup im Weckglas und Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Cheddar Cheese Burger</b> mit Rindfleisch, Cheddar-Käse, Senf-Ketchup im Briochebun und Beilagen nach Wahl</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Heute ist Spiesstag</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p>	<p><b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig &amp; goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig &amp; goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>
 <p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>