



## Menu settimanale

Lunedì, 27 gennaio 2025 – Domenica, 2 febbraio 2025

	Antipasto	Piatto principale			Dessert
		Carne	Vegetariano	Pesce	
<b>Lunedì</b>	Bruschette al pomodoro e basilico con prosciutto crudo <i>oppure</i> Consommé Céléstine	<b>Involtini di manzo alla casalinga</b> Patate al burro Cavolo rosso	<b>Curry rosso ai funghi e cipollotti</b> Riso basmati	<b>Ragu di filetto di cernia e gamberoni in spuma all' astice</b> Patate al burro Romanesco	Mousse alla vaniglia e ricotta magra con banane
<b>Martedì</b>	Farfalle e patate al pesto di basilico <i>oppure</i> Crema di zucca	<b>Bollito misto dal Buffet</b> Patate naturali Crauti e Carote		<b>Filetto di lucioperca su salsa alla senape e arancia</b> Riso Cavolfiori	Coppa amarena
<b>Mercoledì</b>	Vitello Tonnato <i>oppure</i> Crema di porri	<b>Petto di faraona all'ungherese</b> Patate al timo Carciofi trifolati	<b>Uova strapazzate con aneto</b> Patate al naturale Carciofi trifolati	<b>Filetto di limanda al burro di molluschi e zafferano</b> Patate bollite Carciofi trifolati	Semifreddo all'Amaretto
<b>Giovedì</b>	Insalata dall buffet <i>oppure</i> Passato di verdure	<b>Ossobuco di vitello alla gremolata</b> Polenta di grano saraceno Fagiolini verdi	<b>Polenta e gorgonzola</b>	<b>Filetto di Skrei (merluzzo) in salsa verde "Francoforte"</b> Patate naturali Fagiolini verdi	Crema di mosto con cannella
<b>Venerdì</b>	Conchiglie con olive, basilico e pomodorini <i>oppure</i> Crema di patate con crostini	<b>Cubetti di tacchino "Stroganoff"</b> Riso Broccoli Mimosa	<b>Melanzane farcite "Al Parco"</b> Broccoli Mimosa	<b>Filetto di branzino con fondue al pomodoro</b> Patate al vapore Broccoli	Coppa "Colonel"
<b>Sabato</b>	Bresaola marinata con scaglie di parmigiano <i>oppure</i> Crema di pollo alle mandorle	<b>Costoletta di maiale con salsa ai grani di senape</b> Patate fritte Spinaci	<b>Peperoni farciti con lenticchie e feta</b> Riso alle erbe	<b>Medaglione di salmone arrostito al Pernod e zafferano</b> Riso alle erbe Spinaci	Zabaione con gelato
<b>Domenica</b>	Fritto di luccioperca su insalatina di lenticchie verdi <i>oppure</i> Crema turgoviese alle carote e mela	<b>Steak di vitello in pasta di strudel su salsa al porto</b> Risotto ai funghi porcini Cavolini di bruxelles	<b>Risotto ai funghi porcini ed erbe</b> Cavolini di bruxelles	<b>Filetto di trota alla mugnaia</b> Patate al prezzemolo Cavolini di bruxelles	Cafe gelato "Al Parco"

### Provenienza carne/pesce

Se non diversamente specificato, è carne svizzera. Le eccezioni sono designate dal paese di origine.

Prodotti a base di carne provenienti dall'estero possono essere stati generati con ormoni e antibiotici promotori della crescita.

Per eventuali intolleranze o allergie, siete pregati di informare il personale di servizio

Prezzo: Menu completo FR. 47.00/Piatto del giorno Fr. 32.00 - Festivo: Menu completo FR. 60.00 /Piatto del giorno Fr. 40.00



## Wochenmenu

Montag, 27. Januar 2025 – Sonntag, 02. Februar 2025

	Vorspeisen	Hauptgänge			Dessert
		Fleisch	Vegetarisch	Fisch	
<b>Montag</b>	Tomatenbruschette mit Basilikum und Rohschinken (1.3) <i>oder</i> Consommé mit Crêpesstreifen(1.3.7b.9)	<b>Kleine Rindfleischrouladen "Hausfrauen Art" (CH)</b> Butterkartoffeln Rotkohl(1.7.9.12b)	<b>Rotes Curry mit Pilzen und Frühlingslauch</b> Basmatireis	<b>Zackenbarschfilet und Riesengarnelen in Hummerschaum (FAO71)</b> Butterkartoffeln Romanesco (4.7.10)	Vanille-Quarkmousse mit Bananen (7.8)
<b>Dienstag</b>	Schmetterlingsteigwaren und Kartoffeln an Basilikumpesto (1.3.7.) <i>oder</i> Kürbissuppe (9)	<b>Bollito misto am Buffet serviert (CH)</b> Salzkartoffeln Sauerkraut und Karotten (7.9b.12b)		<b>Zandermedailon an Orangensauce (EE/RU)</b> Reis Blumenkohl (4.7.10.12b)	Coupe Amarena (7)
<b>Mittwoch</b>	Vitello tonnato – Kaltes Kalbfleisch an Thunfischmayonnaise (3.9.12b) <i>oder</i> Lauchcremesüppchen (9)	<b>Perlhuhnbrüstchen auf ungarische Art (F)</b> Kartoffeln mit Thymian Geschwenkte Artischocken (1.7.10.12b)	<b>Rührei mit Dill</b> Salzkartoffeln Geschwenkte Artischocken (3.7)	<b>Filet von der Rotzunge an Muschelbutter mit Safran (FAO27)</b> Gekochte Kartoffeln Geschwenkte Artischocken (4.7.12b.14)	Halbgefrorenes mit Amaretto (3.7)
<b>Donnerstag</b>	Salatbuffet <i>oder</i> Gebundene Gemüsesuppe (9)	<b>Kalbshaxenscheiben "Gremolata" (CH)</b> Buchweizenpolenta Grüne Bohnen (1.7.12b)	<b>Polenta und Gorgonzola (7)</b>	<b>Skreifilet an Frankfurter grüner Sauce (FAO27)</b> Salzkartoffeln Grüne Bohnen (4.7)	Apfelmost Creme mit Zimt (7)
<b>Freitag</b>	Muschelnudeln mit Oliven,Kirschtomaten und Basilikum (1.3.6.7) <i>oder</i> Kartoffelsuppe mit Brotwürfeln (9)	<b>Würfel vom Truthahn "Stroganoff" (HU)</b> Reis Brokkoli Mimosa (1.3.7.9.10.12b)	<b>Gefüllte Auberginen "Al Parco"</b> Brokkoli Mimosa (3.7)	<b>Wolfbarschfilet im Tomatenfondue (GR)*</b> Dampfkartoffeln Brokkoli (4.7)	Coupe "Colonel"
<b>Samstag</b>	Marinierter Bresaola mit Parmesan <i>oder</i> Geflügelcremesuppe mit Mandeln (9)	<b>Jungschweinkotelett mit Senfkörnersauce (CH)</b> Pommes Frites Spinat (1.7.9.10.12b)	<b>Mit Linsen und Feta gefüllte Peperoni</b> Reis mit Kräutern (7)	<b>Medaillon vom Fjordlachs, gebraten an Safran und Pernod (NO)*</b> Reis mit Kräutern Spinat (1.4.7.12b)	Zabaione mit Rahmeis (3.7.12b)
<b>Sonntag</b>	Gebackener Zander auf Salat von grünen Linsen <i>oder</i> Thurgauer Karottencreme mit Äpfeln (9)	<b>Kalbsteak im Strudelteig an Portweinjus (CH)</b> Steinpilzrisotto Rosenkohl (1.3.7.12b)	<b>Steinpilzrisotto mit Kräutern</b> Rosenkohl (7.12b)	<b>Forellenfilet nach Müllerinnen Art gebraten (IT)*</b> Petersilienkartoffeln Rosenkohl (1.4.7)	Eiskaffee "Al Parco" (3.7)

### Fleisch/Fisch-Deklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch.

Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über Allergien und Intoleranzen

Preis: Menü CHF 47.00/ Tagesteller CHF 32.00 – Sonntag und Festtage: Menü CHF 60.00 / Tagesteller CHF 40.00