



## Menu settimanale

Lunedì, 15 aprile 2024 – Domenica, 21 aprile 2024

	Antipasto	Piatto principale			Dessert
		Carne	Vegetariano	Pesce	
<b>Lunedì</b>	Insalata Nizzarda <i>oppure</i> Minestra di orzo alla grigionese	<b>Bistecca di maiale gratinata al gorgonzola</b> Patate in purea Fagiolini verdi al burro	<b>Gnocchi di patate e spinaci con funghi porcini e pomodorini</b>	<b>Filetto di trota al burro e salvia</b> Riso bianco Fagiolini verdi	Semifreddo con noci, mele e meringa
<b>Martedì</b>	Insalate fresche dal buffet <i>oppure</i> Crema di pomodoro	<b>Brasato di manzo al vino rosso</b> Polenta Spinaci con pinoli	<b>Risotto Arborio con spinaci e zucchine</b>	<b>Filetto di salmone alla griglia con maionese ai capperi</b> Patate al naturale Spinaci con pinoli	Bonnet piemontese
<b>Mercoledì</b>	Bruschette al pomodoro e basilico <i>oppure</i> Crema di asparagi	<b>Sminuzzato di pollo al limone</b> Tagliatelle Coste all'italiana	<b>Crespelle ripiene di asparagi e salsa olandese</b>	<b>Filetto di orata con salsa allo zenzero</b> Patate al vapore Coste	Sorbetti esotici con litchi e mandarino
<b>Giovedì</b>	Penne con asparagi e feta <i>oppure</i> Minestra di patate	<b>Scamoncini d'agnello al rosmarino</b> Riso selvatico Broccoli Mimosa	<b>Bami goreng con tagliatelle asiatiche, tofu e gamberetti</b>	<b>Canederli di lucioperca su composta di pomodori e olive</b> Riso selvatico Broccoli Mimosa	Mousse ai mirtilli e mascarpone
<b>Venerdì</b>	Vitello tonnato <i>oppure</i> Minestra di verdura con crostini di pane	<b>Gulasch di manzo all'ungherese</b> Patate al burro Carote con prezzemolo	<b>Spaghettoni al pomodoro con basilico fresco</b>	<b>Filetto di barramundi passato all'uovo</b> Bulgur con peperoni Carote con prezzemolo	Ananas fresco
<b>Sabato</b>	Risotto rustico con pomodori secchi e olive <i>oppure</i> Minestrone	<b>Arrosto di vitello alla ticinese</b> Patate al rosmarino Zucchine	<b>Zucchine farcite con salsa al pomodoro</b> Riso Pilaw Cavolfiori	<b>Filetto di St.Pietro con maionese al limone</b> Riso Pilaw Cavolfiori	Crema caramellata
<b>Domenica</b>	Mosaico di asparagi verdi su marinata di pomodori e gamberoni arrostiti <i>oppure</i> Crema di zucchine	<b>Cappello del prete "rosè"</b> Patate gratinate Sedano rapa e mela	<b>Polenta "Cünscia" della Valle Cannobina con funghi porcini, formaggio e cipolle</b>	<b>Filetto di salmerino su salsa allo Champagne</b> Patate all'aneto Sedano rapa e mela	Dolce sorpresa con meringa e gelato

### 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. 45.00/Piatto del giorno Fr. 30.00 - Festivo: Menu completo FR. 55.00 /Piatto del giorno Fr. 35.00



## Wochenmenu

Montag, 15. April 2024 – Sonntag, 21. April 2024

	Vorspeisen	Hauptgänge			Dessert
		Fleisch	Vegetarisch	Fisch	
<b>Montag</b>	Nizza-Salat mit Ei und Thunfisch (FAO71) (3) <i>oder</i> Bündner Gerstensuppe (IT) (1.9)	<b>Ueberbackenes Jungschweinsteak mit Gorgonzola (CH)</b> Kartoffelstock Grüne Bohnen an Butter (1.7.9b.12b)	<b>Kartoffelgnocchi mit Spinat, Steinpilzen und Tomaten (1.7.12b)</b>	<b>Forellenfilet mit Salbei gebraten (IT)*</b> Weisser Reis Grüne Bohnen (1.4.7)	Halbgefrorenes mit Baiser, Honig und Nüssen (3.7.8)
<b>Dienstag</b>	Frische Salate vom Buffet <i>oder</i> Tomatencremesüppchen (9)	<b>Tessiner Rindsschmorbraten mit Rotwein (CH)</b> Polenta Spinat mit Pinienkernen (3.7.12b)	<b>Risotto Arborio mit Spinat und Zucchini (7.12b)</b>	<b>Lachsmedaillon grilliert an Kapern-Mayonnaise (NO)*</b> Salzkartoffeln Spinat mit Pinienkernen (1.3.4.7)	Piemontesischer Schokoladenpudding (7.8)
<b>Mittwoch</b>	Tomaten Bruschette mit Basilikum <i>oder</i> Spargelcrèmesuppe (9)	<b>Pouletgeschnetzeltes an Zitronensauce (CH)</b> Tagliatelle Krautstiele Italienische Art (1.3.7.12b)	<b>Spargelpfannkuchen an holländischer Sauce (1.3.7)</b>	<b>Goldbrassenfilet an Ingwerjus (GR)*</b> Dampfkartoffeln Krautstiele (1.4.7.12b)	Exotische Sorbet mit Litschi und Mandarine (12b)
<b>Donnerstag</b>	Penne mit Spargeln und Fetakäse (1.3.7) <i>oder</i> Kartoffelsüppchen (9)	<b>Lammhuft mit Rosmarin gebraten (AUS/NZL)**</b> Wildreis Brokkoli Mimosa (1.3.7.9b.12b)	<b>"Bami goreng" Asiatisches Nudelgericht mit Tofu und Krevetten (1.2.6.7)</b>	<b>Zanderklösschen auf Tomaten-Oliven-Kompott (EE/RU)</b> Wildreis Brokkoli Mimosa (1.3.4.7b)	Blaubeer Mascarpone Mousse (7)
<b>Freitag</b>	"Vitello tonnato" in Thunfischmayonnaise mariniertes Kalbfleisch (CH) (3.4.7.9.12b) <i>oder</i> Gemüsesuppe mit Brotwürfeln (1.3.7.9)	<b>Ungarisches Saftgulasch (CH)</b> Butterkartoffeln Karotten mit Petersilie (1.7.9.12b)	<b>Spaghettini an Tomatensauce mit frischem Basilikum (1.3.6b.7)</b>	<b>Barramundifilet in der Ei Hülle gebraten (VN)*</b> Bulgur mit Paprikawürfeln Karotten mit Petersilie (1.4.7)	Frische Ananas (3)
<b>Samstag</b>	Rustikales Risotto mit getrockneten Tomaten und Oliven (7.9b.12b) <i>oder</i> Minestrone (9)	<b>Kalbsbraten auf Tessiner Art (CH)</b> Rosmarin Kartoffeln Zucchini (7.9.12b)	<b>Gefüllte Zucchini an Tomatensauce</b> Pilaw Reis Blumenkohl (7)	<b>Filet vom St. Pierre an Zitronenmayonnaise (FAO27)</b> Pilaw Reis Blumenkohl (1.3.4.7)	Gebrannte Creme (7)
<b>Sonntag</b>	Mosaik von grünen Spargeln an Tomatenvinaigrette und gebratener Riesengarnele (VN)* (2) <i>oder</i> Creme von Zucchini (9)	<b>Rosa gebratener Tafelspitz (CH)</b> Kartoffelgratin Sellerie Apfelmüse (7.9.12b)	<b>Polenta "Cünscia" aus dem Cannobina Tal mit Bergkäse, Steinpilzen und Zwiebeln gebacken (7)</b>	<b>Saiblingfilet an Champagner-sauce (IS)*</b> Dillkartoffeln Sellerie Apfelmüse (1.4.7.9.12b)	Überraschungsdessert mit Eis und Meringue (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 45.00/ Tagesteller CHF 30.00 – Sonntag und Festtage: Menü CHF 55.00 / Tagesteller CHF 35.00