



## Menu settimanale

Lunedì, 20 maggio 2024 – Domenica, 26 maggio 2024

	Antipasto	Piatto principale			Dessert
		Carne	Vegetariano	Pesce	
Lunedì	Terrina di formaggio fresco con erbe e pomodori secchi <i>oppure</i> Crema di zucchine	Saltimbocca di filetto di maiale alla Romana Spaghetti al pomodoro Spinaci in foglia all'italiana	Stroganoff di funghi con panna acida Riso Spinaci in foglia all'italiana	Filetto di salmerino arrostito al burro Riso Spinaci in foglia all'italiana	Crespelle al calvados con ragout tiepido di mele e gelato alla panna
Martedì	Tortiglioni ai porcini <i>oppure</i> Crema di asparagi	Petto di pollo di maisal forno con pancetta ticinese Patate al rosmarino Coste al burro	Couscous nord africano alle verdure e raz el hanout Insalata	Filetto di limanda con capperi e olive Patate al prezzemolo Coste al burro	Torta alle mandorle e crema caramellata
	<i>Buffet Libanese</i>				
Mercoledì	Insalate miste dal buffet <i>oppure</i> Crema di asparagi	Tradizionale sminuzzato di vitello alla zurighese Rösti Broccoli alle mandorle	Crespelle gratinate ripiene agli spinaci e mozzarella Broccoli alle mandorle	Filetto di Barramundi arrostito con limone Patate all'inglese Broccoli alle mandorle	Sorbetto di pera con calvados
Giovedì	Spaghettini alla carbonara <i>oppure</i> Crema di pomodoro	Arrosto di maialino croccante con jus al cumino Patate arrostiti Carote al prezzemolo	Avocado alla griglia, con marinata di pomodori, mozzarella, funghi e coriandolo	Filetto di branzino su spuma di sedano Patate Carote al prezzemolo	Cupcakes alle noci
Venerdì	Asparagi, rucola e pomodorini <i>oppure</i> Crema di pollo	Scaloppine d'agnello con salsa al dragoncello Polenta alla panna Ratatouille	Padella di verdure mediterranea Polenta alla panna	Filetto di persico al burro e salvia Patate al vapore Ratatouille	Torta al cocco
Sabato	Raviolini su salsa al gorgonzola <i>oppure</i> Minestra di patate "Brunoise"	Fricassee di pollo con champignon Riso misto Zucchine	Halloumi cipriota alla griglia Riso misto Zucchine	Caciucco di polpo alla Livornese Patate naturali Zucchine	Crema Catalana
Domenica	Lucioperca su insalata di patate e formentino <i>oppure</i> Crema leggera con tartufo ed erbe	Cappello del prete "rosa" con scalogni caramellati Patate novelle Asparagi verdi	Asparagi verdi con salsa olandese Patate novelle	Filetti di triglia fritti con gamberoni e aioli alle erbe Patate novelle Asparagi verdi	Albicocche gratinate con sorbetto

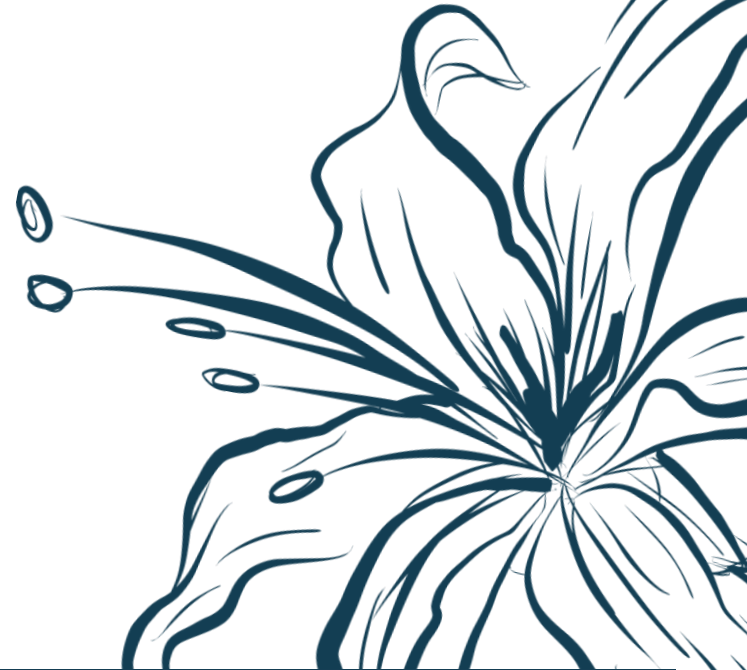
Provenienza carne/pesce

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, 20. Mai 2024 – Sonntag, 26. Mai 2024

	Vorspeisen	Hauptgänge			Dessert
		Fleisch	Vegetarisch	Fisch	
Montag	Frischkäse Terrine mit Kräutern und sonnengetrockneten Tomaten (7) oder Zucchini-cremesuppe (9)	<b>Saltimbocca vom Schweinefilet "alla Romana"</b> (CH) Tomatenspaghetti Blattspinat Italienische Art (1.3.6b.7)	<b>Pilz Stroganoff mit Sauerrahm</b> Reis Blattspinat Italienische Art (7)	<b>Saiblingsfilet in Butter gebraten</b> (IS)* Reis Blattspinat Italienische Art (1.7.4.12b)	Calvados Crêpes mit lauwarmen Apfelragout und Rahmeis (1.3.7.12b)
Dienstag	Tortiglioni und Steinpilze (1.3.6b.7) oder Klare Gemüsesuppe (9)	<b>Maispouletbrust im Ofen gebraten und luftgetrockneter Tessiner Pancetta</b> (FR/CH) Rosmarinkartoffeln Mangoldgemüse (1.7)	<b>Couscous mit bunten Gemüsen und Raz el Hanout aus Nord Afrika</b> Salat (1.10b.12b)	<b>Rotzungenfilet mit Kapern und Oliven</b> (FAO27) Petersilienkartoffeln Mangoldgemüse (1.4.7)	Mandeltorte mit gebrannter Creme (1.3.7)
	<i>Libanesisches Buffet</i>				
Mittwoch	Gemischte Salate vom Buffet oder Spargelcreme (9)	<b>Traditionelles Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"</b> (CH) Rösti Mandelbrokkoli (1.7.8)	<b>Mit Spinat und Mozzarella gefüllte Crêpes, gratiniert</b> Mandelbrokkoli (1.3.7)	<b>Barramundifilet knusprig gebraten an limone</b> (VN)* Salzkartoffeln Mandelbrokkoli (1.4.7)	Birnen sorbet mit Calvados
Donnerstag	Spaghettini nach Köhler Art (CH) (1.3.6b.7.12b) oder Tomatencremesüppchen (9)	<b>Knuspriger Spanferkelbraten an Kümmeljus</b> (CH/DE) Bratkartoffeln Karotten mit Petersilie (7.12b)	<b>Gegrillte Avocado mit Tomaten und Mozzarella auf marinierten Pilzen und Koriander</b> (7)	<b>Wolfsbarschfilet auf Sellerieschaum</b> (GR)* Kartoffeln Karotten mit Petersilie (1.4.7.9.12b)	Walnuss Cupcakes (1.3.7)
Freitag	Spargel, Rauke und Kirschtomaten oder Hühnercremesuppe (9)	<b>Gebratene Lammschnitzel an Estragonjus</b> (AUS/NZL)** Rahmpolenta Ratatouille (7.12b)	<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> Rahmpolenta (7)	<b>Eglifilet mit Butter und Salbei</b> (EE/RU) Dampfkartoffeln Ratatouille (1.4.7.12b)	Kokostorte (1.3.7)
Samstag	Raviolini an Gorgonzola Rahmsauce (1.3.7) oder Kartoffelsuppe "Brunoise" (9)	<b>Hühnerfrikasse mit Champignons</b> (CH) Gemischter Reis Zucchini (1.7.12b)	<b>Zyprischer Halloumi vom Grill</b> Gemischter Reis Zucchini (7)	<b>Eintopf vom Pulpo</b> (FAO34) Salzkartoffeln Zucchini (7.9.14)	Crêma Catalana (3.7)
Sonntag	Zander auf Feld-Kartoffelsalat (EE/SL/NL) (1.4) oder Rahmsuppe mit Trüffeln und Kräutern (9)	<b>Rosa gebratener Tafelspitz mit karamellisierten Schalotten</b> (CH) Neue Kartoffeln Grüne Spargel (7.12b)	<b>Grüne Spargel an Sauce Hollandaise</b> Neue Kartoffeln (3.7)	<b>Rotbarbenfilet gebacken und Riesengarnelen "sautiert" an Kräuterauoli</b> (FAO71) Neue Kartoffeln Grüne Spargel (1.2.3.4.7)	Gratinierte Aprikosen mit Sorbet (1.3.7)

### 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