



Menu settimanale

Lunedì, 22 luglio 2024 – Domenica, 28 luglio 2024

	Antipasto	Piatto principale			Dessert
		Carne	Vegetariano	Pesce	
Lunedì	Insalata di lioner con gruyere e cetrioli <i>oppure</i> Vellutata di mais	Arrosto di maialino al naturale Riso venere Cavolo bianco	Scaloppine di quorn impanate Insalata di patate	Filetto di dory "poêle" Riso venere Cavolo bianco	Composta di mirtilli con gelato e zabaione al merlot bianco
Martedì <i>Grisliata a cena</i>	Spaghetti con gamberoni <i>oppure</i> Minestra di verdura calda o fredda	Lombata d'agnello in crosta di datteri e rosmarino Couscous Cavolfiori	Omelette alla spagnola Insalata	Calamari in umido con pomodoro, olive e zucchine Patate al prezzemolo Cavolfiori	Lassi alle albicocche
Mercoledì	Buffet di insalate <i>oppure</i> Crema di fagioli bianchi calda o fredda	Sminuzzato di fegato di vitello con mele e salvia Patate saltate Fagiolini verdi	Risotto ai funghi ed erbe Insalata mista	Filetto di merluzzo in verde Patate naturali Fagiolini verdi al burro	Sorbetto di pera "Williams"
Giovedì	Ravioli ai funghi e burro nocciolato <i>oppure</i> Passato di verdura caldo o freddo	Hamburger con uovo al piatto Patate fritte Pomodoro gratinato	Insalata Nizzarda con uova, tonno e olive	Filetto di limanda alle mandorle e prezzemolo Patate alle erbe Pomodoro gratinato	Crema di mela della turgovia
Venerdì	Carpaccio di polpo con vinaigrette al pomodoro <i>oppure</i> Crema di asparagi calda o fredda	Uccelli scappati di vitello con formaggio erborinato Polenta Broccoli	Tagliolini cinesi con verdure asiatiche e ananas Broccoli	Filetto di salmone al burro con salsa al basilico Riso pilaw Broccoli	Frappé alle banane
Sabato	Penne al pesto e cubetti di patate <i>oppure</i> Consommé con crostini	Costoletta di maiale impanata Insalata di patate	Mozzarella su carpaccio di pomodoro, basilico e olio extra vergine	Filetto di branzino con olio extra vergine e limone Patate naturali Zucchine	Navetta di ananas con Maraschino
Domenica	Gamberoni fritti e in mantello di patate con chutney al frutto della passione <i>oppure</i> Crema di carciofi "Brunoise" calda o fredda	Petto d'anatra con gallinacci Canederli di pane Carote e mais	Canederli di pane e spinaci, con gallinacci, prezzemolo e panna	Filetto di trota arrostito al vino bianco, olive e pomodoro Patate al vapore Carote e mais	Tiramisù con mirtilli

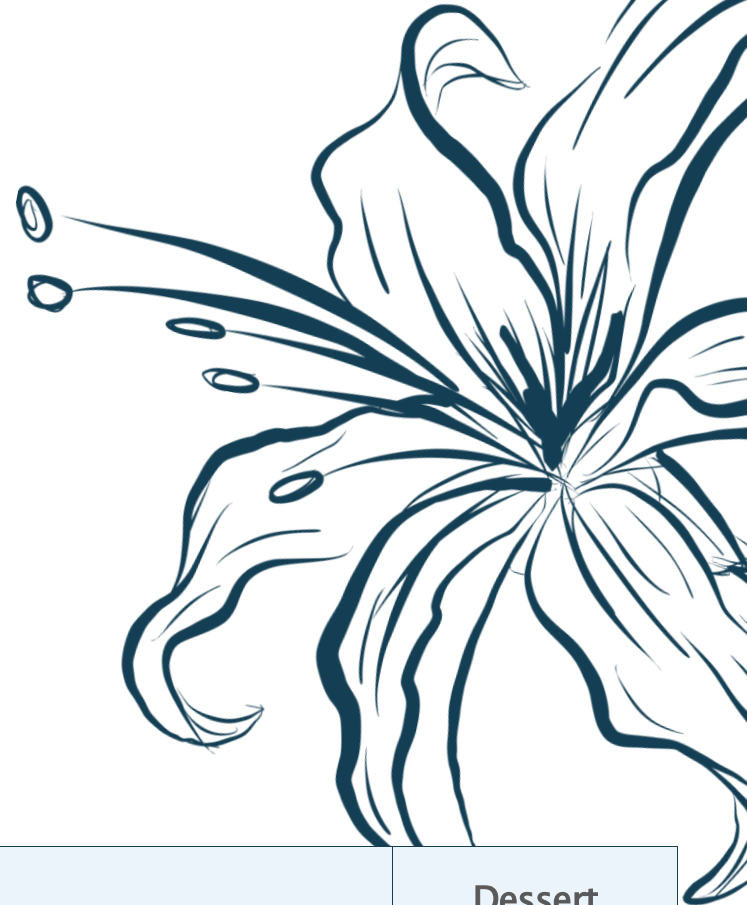
Provenienza carne/pesce

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, 22. Juli 2024 – Sonntag, 28. Juli 2024

	Vorspeisen	Hauptgänge			Dessert
		Fleisch	Vegetarisch	Fisch	
Montag	Salat von der Lyoner mit Gruyere und Essiggürkchen (CH) (10) <i>oder</i> Maiscremesüppchen (9)	Spanferkelbraten an Naturjus (CH) Venere Reis Weisskohl(7)	Panierte Quornschnitzelchen Kartoffelsalat (1.3.7.10)	Doryfilet "poeliert" (FAO81) Venere Reis Weisskohl (1.4.7)	Blaubeerkompott mit Eis an Sabayon von weissem Merlot (3.12b)
Dienstag <i>Griibl am Abend</i>	Spaghetti mit Riesengarnelen (VN)* (1.2.3b.7) <i>oder</i> Gemüsesuppe warm oder kalt (9)	Lamm Entrecôte in der Datelkruste mit Rosmarin (NZL/AUS)** Couscous Blumenkohl (1.3.7.12b)	Spanisches Omelette Salat (3.10.12b)	Calamari mit Tomaten, Oliven und Zucchini Petersilienkartoffeln Blumenkohl (1.3.7.12b.14)	Aprikosen Lassi
Mittwoch	Gemischte Salate vom Buffet <i>oder</i> Weisse Bohnensuppe warm oder kalt (9))	Geschnetzelte Kalbsleber mit Äpfeln und Salbei Bratkartoffeln Grüne Bohnen (7.12b)	Risotto mit gemischten Pilzen und Kräutern Gemischter Salat (7.10.12b)	Kabeljaufilet in grün (FAO27) Salzkartoffeln Grüne Bohnen (1.4.7)	Sorbet von der Williamsbirne
Donnerstag	Ravioli mit Pilzen gefüllt an Nussbutter (1.3.7.8) <i>oder</i> Passierte Gemüsesuppe warm oder kalt (9)	Hamburger mit Spiegelei (CH) Pommes Frites Überbackene Tomate (1.3.7.12b)	Nizzasalat mit Ei, Thunfisch und Oliven (FAO77) (4.10.12b)	Rotzungenfilet mit Mandeln und Petersilie (FAO27) Kartoffeln mit Kräutern Überbackene Tomate (1.4.7.8)	Thurgauer Mostcreme (3.7)
Freitag	Polpo Carpaccio an Tomatenvinaigrette (FAO34) (14) <i>oder</i> Spargelcrèmesuppe warm oder kalt (9)	Kalbfleischvögel an Blaukäse Sauce Polenta Brokkoli (1.3.7.12b)	Chinesische Nudeln mit Ananas und asiatischen Gemüsen Brokkoli (1.6.7.11)	Lachsfilet in Butter gebraten an Basilikum Rahmsauce (NO)* Pilaw-Reis Brokkoli (1.4.7.12b)	Bananenfrappé
Samstag	Penne mit Basilikumpesto und Kartoffelwürfel (1.3.7) <i>oder</i> Consommé mit Brotscheiben (1.9)	Paniertes Jungschweinkotelett (CH) Katoffelsalat (1.3.7)	Mozzarella auf Tomatencarpaccio mit Basilikum und Olio extra vergine (7)	Wolfsbarschfilet mit Olivenöl und Limone (GR)* Salzkartoffeln ZucchiniGemüse (4.7)	Ananasschiffchen mit Maraschino
Sonntag	Gebackene Crevetten an Passionsfruchtchutney (VN)* (2) <i>oder</i> Artischockencrèmesuppe "Brunoise" warm oder kalt (9)	Entenbrust mit Eierschwämmchen (F) Semmelknödel Karotten und Mais (1.3.7.12b)	Semmelknödel mit Spinat, Pfifferlingen, Petersilie und Rahm (1.3.7.12b)	Gebratenes Forellenfilet an Weisswein, Oliven und Tomaten (IT)* Dampfkartoffeln Karotten und Mais (1.4.7.12b)	Tiramisu mit Blaubeeren (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