



Menu settimanale

Lunedì, 29 aprile 2024 – Domenica, 05 maggio 2024

	Antipasto	Piatto principale			Dessert
		Carne	Vegetariano	Pesce	
Lunedì	Insalata di Gamberetti e fragole con marinata al lime <i>oppure</i> Crema di lenticchie con crostini	Ragout di coniglio alla ticinese Patate arrostiti Carote con prezzemolo	Insalata caprese con basilico	Filetto di branzino con capperi e limone Riso vitaminico Carote con prezzemolo	Gelato Menta & cioccolato
Martedì	<i>Buffet libanese</i>				
Mercoledì	Insalate miste dal buffet <i>oppure</i> Crema di fagioli bianchi "Julienne"	Petto di pollo di mais farcito con ricotta Risotto al limone Broccoli	Risotto al limone con cimette di broccoli e scaglie di parmigiano	Filetto di trota "Esterhazy" dal fondo aromatico Riso nero Broccoli	Cappuccino gelato
Giovedì	Lasagne alla casalinga <i>oppure</i> Minestra di verdure	Brasato di manzo al Merlot rosso Patate arrostiti con cipolle Fagiolini verdi	Galette di quinoa con panna acida ed erba cipollina Fagiolini verdi	Sauté di polpo con zucchine e pomodorini Patate naturali	Fragole con panna
Venerdì	Prosciutto crudo <i>oppure</i> Crema di porro con riso	Fegato di vitello alla berlinese con mele e cipolle Purea di patate Romanesco	Tortellini di magro gratinati Romanesco	Filetto di salmerino su salsa allo champagne Patate al naturale Romanesco	Coppa tutti frutti
Sabato	Fusilli all'amatriciana <i>oppure</i> Zuppa di patate	Mixed Grill Patate al forno con panna acida Ratatouille	Crespelle farcite "Opera" gratinate	Filetto di orata con burro al limone Patate al burro ed erbe Ratatouille	Panna cotta con lamponi
Domenica	Terrina di Salmone affumicato con salsa alla senape e aneto <i>oppure</i> Passato del contadino	Medaglioni di vitello al rosmarino Galette di patate e quinoa Spinaci	Funghi misti "Stroganoff" Riso Spinaci	Filetto di limanda al curry verde Riso Spinaci	Torta al cioccolato e panna

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, 29. April 2024 – Sonntag, 05. Mai 2024

	Vorspeisen	Hauptgänge			Dessert
		Fleisch	Vegetarisch	Fisch	
Montag	Salat von Krevetten und Erdbeeren an Limettenmarinade (FAO87) (2) <i>oder</i> Linsencrèmesuppe mit Croûtons (1.3.7.9)	Kaninchenragout nach Tessiner Art (HU) Gebratene Kartoffeln Karotten mit Petersilie (1.7.12b)	Tomaten und Mozzarella mit Basilikum (7)	Filet vom Wolfsbarsch mit Kapern und Limone (GR)* Vitamin-Reis Karotten mit Petersilie (1.4.7)	Schokoladen Pfefferminzeis (7.8)
Dienstag	<i>Libanesischesbuffet</i>				
Mittwoch	Gemischte Salate vom Buffet <i>oder</i> Weisse Bohnencremesuppe "Julienne" (9)	Maispouardenbrust mit Ricotta gefüllt (CH) Zitronenrisotto Brokkoli (1.3.7.12b)	Zitronenrisotto mit Broccoliroschen und Parmesanspänen (7.9.12b)	Forellenfilet "Esterhazy" aus dem Aromafond (IT)* Schwarzer Reis Brokkoli (4.7.12b)	Eiscappucino (7)
Donnerstag	Lasagne nach Hausfrauen Art (7.12b) <i>oder</i> Gemüsesuppe (9)	Rinderschmorbraten an Tessiner Merlot (CH) Bratkartoffeln mit Zwiebeln Grüne Bohnen (1.7.10.12b)	Quinoa-Galetten an Sauerrahm Dip mit Schnittlauch (1.3.7) Grüne Bohnen	Eintopf vom Polpo mit Zucchini und Cherrytomaten (FAO34) Salzkartoffeln (7.12b.14)	Erdbeeren mit Rahm (7)
Freitag	Rohschinken (IT) <i>oder</i> Lauchcreme mit Reis (9)	Kalbsleber Berliner Art mit Äpfeln und gebackenen Zwiebelringen (CH) Kartoffelpüree Romanesco (1.7.12b)	Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt, im Ofen überbacken Romanesco (1.3.6b.7)	Saiblingsfilet an Champagner-schaum (IS)* Salzkartoffeln Romanesco (4.7.12)	Eisbecher Tutti frutti (7)
Samstag	Fusilli "all'amatriciana" (CH) (1.3.7) <i>oder</i> Kartoffelsuppe (9)	Mixed Grill (CH.AR)** Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Ratatouille (7.12b)	Mit Spargeln, Tomaten und Käse gefüllte Crêpes überbacken (1.3.7)	Doradenfilet gebraten an Limonenbutter (GR)* Kräuterkartoffeln Ratatouille (1.4.7)	Panna cotta mit Himbeeren (7.12b)
Sonntag	Rauchlachsterrine an Dill Senfsauce (GB)* (2.3.4.7.10) <i>oder</i> Passierte Gemüsesuppe (9)	Kalbsmedaillon mit Rosmarin (CH) Kartoffel-Quinoaplätzchen Spinat (1.3.7.12b)	Gemischte Pilze "Stroganoff" Reis Spinat (1.3.7.12b)	Rotzungenfilet an grünem Curry (FAO27) Reis Spinat (1.4.7.12b)	Schokoladen Sahnetorte (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