



## Wochenmenu

Montag 11. Januar 2021 – Sonntag 17. Januar 2021

	Vorspeisen	Hauptgänge			Dessert
		Fleisch	Vegetarisch	Fisch	
<b>Montag</b>	Bruschette mit zweierlei Thunfisch und Sellerie (FAO71) (1.3.4.7.10) <i>oder</i> Bohnencremesuppe	Kalbsschnitzel mit Pilzen an Marsalajus (CH) Bratkartoffeln Schwarzwurzeln (1.12b)	Zucchinirisotto mit geschmorten Tomaten und Basilikum Salat (7.12b)	In Butter gebratenes Zanderfilet an Champagnersensfsauce (RU) Butterkartoffeln Schwarzwurzeln (1.4.7.12b)	Spanischer Mandelkuchen an Zitronencreme (1.3.7)
<b>Dienstag</b>	Penne auf sicilianische Art (1.3.) <i>oder</i> Tomatencremesuppe an Basilikum	Lammragout auf libanesischer Art (NZL/AUS)** Couscous Orientalisches Gemüse-ragout mit Kichererbsen (1)	Orientalische Gemüse Bowl mit geräuchertem Tofu (6)	Filet vom Baramundi gebraten (VN)* Couscous Orientalisches Gemüse-ragout mit Kichererbsen (1.4)	Warme Kirschen mit Pistazieneis (7.12b)
<b>Mittwoch</b>	Salat mit grünen Spargeln und Kerbelvinaigrette (3) <i>oder</i> Zucchini-suppe mit Lauchstreifen	Wiener Backhendl "Panierte Pouletstücke" (CH)* Pommes Frites Erbsen nach französischer Art (1.3.7)	Knusprige Rösti mit Spiegelei und Blattspinat (3.7)	Rotbarbenfilet in der Eihülle gebacken an Oliventatar (FAO71) Petersilienkartoffeln Blattspinat (1.3.4.7.12b)	Ricottamousse auf Himbeerspiegel (7)
<b>Donnerstag</b>	Lauwarme Pilztarte (1.3.7.8) <i>oder</i> Passierte Gemüsesuppe	Kalbsgulasch mit glasierten Zwiebeln (CH) Pilaw Reis Romanesco (1.7.12b)	Griessgalletten mit Käse überbacken an Tomatensauce Romanesco (1.7.12b)	Indisches Fischcurry mit Seeteufel und Riesengarnelen (FAO27/VN)* Pilaw Reis Romanesco (2.4.7b)	Karamalisierte Crèmeschnitte mit Erdbeeren (1.3.7.8)
<b>Freitag</b>	Bündnerfleisch und Parmesanhobel (CH) (7) <i>oder</i> Kartoffelsuppe mit Brotwürfeln	Jungschweinkotelett mit Haselnüssen gebraten an Estragon-Senfjus (CH) Spätzle Braisiertes Wirsingkohlr (1.3.7.8.12b)	Brasierter Wirsingkohlr mit Kartoffeln und Buchweizennudeln (1.3.7)	Gefülltes Rotzungenfilet auf Hummerbutter (FAO27) Dillkartoffeln Püree von grünen Erbsen mit Minze (2.3.4.7.12b)	Frische Ananas
<b>Samstag</b>	Spaghetti "Pesto" (1.3.) <i>oder</i> Selleriecreme	Pojarski vom Kalb an Schalottenjus (CH) Würfelpommes Catalogna (1.3.7.12b)	Tomatentorte mit Spinat und Gorgonzola überbacken (1.3.7)	Forellenfilet in Riesling (IT)* Reis Catalogna (1.4.7.12b)	Schokoladenpudding mit Rahm (7)
<b>Sonntag</b>	Grünkohlsalat mit lauwarmen Meeresfrüchten (FAO71) (2.14) <i>oder</i> Blumenkohlcreme mit Thymian Croutons	Rindsfilet und Avocado (CH) Pommes Frites Braisierte Gemüse	Risotto mit Safran und gebratenen Gemüse (7.12b)	Saltimbocca von der Bersteinmakrele mit Salbei und Rohschinken gebraten (FAO27) (IT) Safranrisotto Braisierte Gemüse (1.4.7.12b)	Pfannkuchentorte mit Beeren (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

Prezzo: Menu completo FR. 37.00/Piatto del giorno Fr. 24.00 - Festivo: Menu completo FR. 45.00 /Piatto del giorno Fr. 27.00



## Menu settimanale

Lunedì, 11 gennaio 2021 – Domenica, 17 gennaio 2021

	Antipasto	Piatto principale			Dessert
		Carne	Vegetariano	Pesce	
Lunedì	Duo di bruschette al tonno e insalatina di sedano <i>oppure</i> Crema di fagioli	Scaloppine di vitello con funghi al Marsala Patate saltate Scorzonera	Risotto con zucchine, basilico e pomodori brasati Insalata	Filetto di lucioperca al burro con salsa alla senape Patate al burro Scorzonera	Torta spagnola alle mandorle con crema al limone
Martedì	Penne alla siciliana <i>oppure</i> Crema di pomodoro al basilico	Ragout d'agnello alla libanese Couscous Verdure all'orientale	Bowl di verdure all' orientale con tofu affumicato	Filetto di baramundi al burro Couscous Verdure all'orientale	Ciliege tiepide con gelato al pistacchio
Mercoledì	Insalatina con asparagi verdi e vinaigrette al cerfoglio <i>oppure</i> Minestra di zucchine e porri	"Wiener Backhendl" Pezzi di pollo impanati Patate fritte Piselli alla francese	Rösti con uova al piatto e spinaci	Filetto di triglie in mantello di uovo su tartara di olive Patate al prezzemolo Spinaci	Mousse di ricotta su specchio di lamponi
Giovedì	Torta tiepida ai funghi <i>oppure</i> Passato di verdura	Spezzatino di vitello con cipolle glassate Riso pilaw Romanesco	Galette di semolino gratinate al formaggio con salsa al pomodoro Romanesco	Curry indiano con coda di rospo e gamberoni Riso pilaw Romanesco	Millefoglie alla vaniglia con fragole
Venerdì	Carne secca dei grigioni con parmigiano <i>oppure</i> Minestra di patate con crostini	Costoletta di maiale giovane arrostita con noci, jus al dragoncello e senape Spätzle Verze brasate	Verze brasate con patate e tagliatelle di grano saraceno	Filetto di limanda ripieno e salsa all'astice Patate all aneto Purea di piselli e menta	Ananas fresco
Sabato	Spaghetti al pesto <i>oppure</i> Crema di sedano	Pojarski di vitello con salsa al tartufo Cubetti di patate Catalogna	Torta di pomodori con spinaci e gorgonzola gratinati	Filetto di trota al Riesling Riso Catalogna	Budino al cioccolato con panna
Domenica	Insalata di cavolo piuma e frutti di mare tiepido <i>oppure</i> Crema di cavolfiori con crostini al timo	Filetto di manzo e avocado Patate fritte Verdure brasate	Risotto allo zafferano con verdure brasate	Saltimbocca di ricciola con salvia e prosciutto crudo Risotto allo zafferano Verdure brasate	Torta di crespelle con bacche miste

### 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. 37.00/Piatto del giorno Fr. 24.00 - Festivo: Menu completo FR. 45.00 /Piatto del giorno Fr. 27.00