

	Lunedì 22.04.24	Martedì 23.04.24	Mercoledì 24.04.24	Giovedì 25.04.24	Venerdì 26.04.24	Sabato 27.04.24	Domenica 28.04.24
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate☐	Buffet di insalate☐	Buffet di insalate☐	Buffet di insalate☐	Tartare di salmone affumicato
Zuppa	Passata di fave	Passatelli in Brodo di manzo alle erbe	Zuppa di verdure	Crema di pomodoro al basilico	Crema di patate al rosmarino	Zuppa di verdure e fagioli bianchi	Brodo di pollo al coriandolo
Menu 1	Luganiga bollita# Salsa all'aglio orsino Risotto alla milanese Taccole	Porchetta# Salsa d'arrosto Patate rosolate Zucchine saltate alla provenzale	Polpetta in umido Salsa di pomodoro Patate mousseline Erbette stufate	Ossobuco di vitello glassato Polenta taragna Verdure brasate	Arrosto di maiale con# Jus al rosmarino Patate duchessa Fagiolini verdi	Coscia di pollo arrosto Salsa alla paprika Spicchi di patate con cipolle e olive Asparagi verdi	Controfiletto di manzo arrosto Jus al pepe nero Schiacciata di patate Carciofi brasati☐
Menu 2	Merluzzo alla mediterranea Risotto alla milanese Taccole	Grigliata mista di pesce Patate rosolate Zucchine saltate alla provenzale	Gamberoni al vapore Salsa tartara Patate mousseline Erbette stufate	Filetto di salmerino saltato Salsa allo champagne Polenta taragna Verdure brasate	Filetto di muggine saltato Burro al lime e capperi Patate prezzemolate Fagiolini verdi	Filetto di luccio perca al vapore con Salsa allo zafferano Spicchi di patate con cipolle e olive Asparagi verdi	Filetto di trota salmonata saltata Salsa olandese Schiacciata di patate Carciofi brasati☐
Menu 3	Spaghetti con Salsa alla bolognese	Risotto pomodoro e basilico	Fusilli integrali con Salsa al gorgonzola e broccoli	Mezzelune all'aglio orsino con Burro e salvia	Gnocchi di patate con Salsa di verdure alla mediterranea	Pasta al forno	
Menu 4	Involtoni primavera di verdura Riso basmati Salsa di soia	Asparagi alla parmigiana Salsa olandese Patate novelle al vapore	Polpettine di ceci "Falafel" con Salsa di melanzane	Melanzane grigliate con pinoli e feta	Lenticchie in umido con Cipolle croccanti speziate	Frittata ai funghi e verdura	
Dessert	Flan alla vaniglia e cioccolato	Tris di sorbetti e gelato	Torta al cioccolato	Composta di prugne Croccante alle nocciole	Budino di riso con Composta di rabarbaro☐	Mousse di banane e yogurt	Fragole con meringa e panna

**= Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Antibiotika und u/o andere Antimikrobiischen Substanzen produziert sein um die Leistungen den Tieren zu fördern.

***= Può essere stato prodotto con sostanze contenenti ormoni per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Hormonhaltigen Substanzen produziert sein um die Leistung der Tiere zu fördern.

La carne è di provenienza Svizzera se non dichiarato diversamente/ Das Fleisch ist von Schweizer Herkunft wenn nicht anders deklariert, Le preparazioni a base di pane sono prodotte in Svizzera, le eccezioni sono dichiarate separatamente

	Montag 22.04.24	Dienstag 23.04.24	Mittwoch 24.04.24	Donnerstag 25.04.24	Freitag 26.04.24	Samstag 27.04.24	Sonntag 28.04.24
Vorspeise	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Räucherlachstartare</i>
Suppe	<i>Pürierte Favabohnen-Suppe</i>	<i>"Passatelli" in Rindsbrühe mit Kräutern</i>	<i>Gemüsesuppe</i>	<i>Tomaten-Basilicumcreme</i>	<i>Kartoffelcreme an Rosmarin parfümiert</i>	<i>Gemüse-Bohnensuppe</i>	<i>Pouletbrühe an Koriander</i>
Menu 1	<i>Gekochte Tessinerwurst# Bärlauchsauce Risotto nach Mailänder Art Kefen</i>	<i>Schweinebraten "Porchetta" # Bratensauce Gebratene Kartoffeln Gebratene Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Geschmorte Frikadelle Tomatensauce Kartoffelmousseline Gedünstete Krautstiele</i>	<i>Glasiertes Kalbsossobuco Polenta taragna Geschmortes Gemüse</i>	<i>Schweinebraten mit# Rosmarinsauce Düchesse Kartoffeln Grüne Bohnen</i>	<i>Gebratene Pouletkeule Paprikasauce Gebratene Kartoffelschnitze mit roten zwiebeln und Oliven Güner Spargel</i>	<i>Rinds-Nierstückbraten Schwarzpfefferjus Kartoffelstampf Geschmorte Artischochen</i>
Menu 2	<i>Kabeljau in mediterranem Sud Risotto nach Mailänder Art Kefen</i>	<i>Gegrillter Fischteller Gebratene Kartoffeln Gebratene Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Gedämpftes Riesengarnelen Tartaresauce Kartoffelmousseline Gedünstete Krautstiele</i>	<i>Gebratenes Saiblingsfilet Champagner Sauce Polenta taragna Geschmortes Gemüse</i>	<i>Gebratenes Meeräschenfilet Limetten-Kapern Butter Petersilien Kartoffeln Grüne Bohnen</i>	<i>Gedämpftes Zanderfilet mit Safransauce Gebratene Kartoffelschnitze mit roten zwiebeln und Oliven Güner Spargel</i>	<i>Gebratenes Lachsforellenfilet Hollandaise Sauce Kartoffelstampf Geschmorte Artischochen</i>
Menu 3	<i>Spaghetti mit Bolognese Sauce</i>	<i>Tomaten-Basilikumrisotto</i>	<i>Vollkornfusilli mit Broccoli-Gorgonzolasauce</i>	<i>Bärlauch-Ravioli mit Salbeibutter</i>	<i>Kartoffelgnocchi mit Mediterraner Gemüsesauce</i>	<i>Pasta Auflauf</i>	
Menu 4	<i>Gemüse-Frühlingsrollen Basmatireis Soyasauce</i>	<i>Spargeln nach Parmesaner Art Hollandaise Sauce Gedämpfte neue Kartoffeln</i>	<i>Kichererbsen-Bouletten "Falafel" mit Auberginensauce</i>	<i>Grillierte Auberginen mit Pinienkerne und Fetakäse</i>	<i>Geschmorte Linsen mit Knusprige gewürzte Zwiebelringe</i>	<i>Gemüse-Pilz "Frittata"</i>	

**= Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Antibiotika und u/o andere Antimikrobischen Substanzen produziert sein um die Leistungen den Tieren zu fördern.

***= Può essere stato prodotto con sostanze contenenti ormoni per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Hormonhaltigen Substanzen produziert sein um die Leistung der Tiere zu fördern.

La carne è di provenienza Svizzera se non dichiarato diversamente/ Das Fleisch ist von Schweizer Herkunft wenn nicht anders deklariert, Le preparazioni a base di pane sono prodotte in Svizzera, le eccezioni sono dichiarate separatamente

Dessert	<i>Vanille- Schokoladenflan</i>	<i>Dreierlei Eis und Sorbet</i>	<i>Schokoladentorte</i>	<i>Pflaumenkompott Haselnusskrokant</i>	<i>Reispudding mit Rhabarberkompott</i>	<i>Bananen- Joghurtmousse</i>	<i>Erdbeeren mit Meringue und Rahm</i>
----------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------	---	---	-----------------------------------	--

**= Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali / *Kann mit Antibiotika und u/o andere Antimikrobischen Substanzen produziert sein um die Leistungen den Tieren zu fordern.*

***= Può essere stato prodotto con sostanze contenenti ormoni per aumentare le prestazioni degli animali / *Kann mit Hormonhaltigen Substanzen produziert sein um die Leistung der Tiere zu fördern.*

La carne è di provenienza Svizzera se non dichiarato diversamente/ Das Fleisch ist von Schweizer Herkunft wenn nicht anders deklariert, Le preparazioni a base di pane sono prodotte in Svizzera, le eccezioni sono dichiarate separatamente