

	Lunedì 13.05.24	Martedì 14.05.24	Mercoledì 15.05.24	Giovedì 16.05.24	Venerdì 17.05.24	Sabato 18.05.24	Domenica 19.05.24
Antipasto	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Tartare di vitello marinato al lime</i>
Zuppa	<i>Crema di piselli gialli</i>	<i>Pastina in brodo</i>	<i>Crema di asparagi</i>	<i>Minestra di verdure e fagioli</i>	<i>Minestra di semolino</i>	<i>Crema di piselli verdi</i>	<i>Passata di lenticchie rosse</i>
Menu 1	<i>Scaloppina di vitello saltata Salsa agli champignon Patate crocchette Zucchine alla provenzale</i>	<i>Polpetta in umido Patate novelle rosolate al timo Piselli</i>	<i>Piccata di maiale alla milanese# Risotto alla milanese Fagiolini verdi</i>	<i>Sminuzzato di vitello alla zurighese Patate mousseline Zucchine al vapore</i>	<i>Luganighetta nostrana arrosto# Panna acida alle erbe Patata al cartoccio Broccoli al vapore</i>	<i>Sminuzzato di tacchino al curry^(m) Riso casimiro</i>	<i>Filetto di manzo arrosto con Salsa al pepe verde Patate fritte rustiche Cavolfiore in due modi</i>
Menu 2	<i>Filetto di passera affogato con Salsa all'arancia Patate crocchette Zucchine alla provenzale</i>	<i>Bocconcini di luccioperca in pastella con Salsa tartara Patate novelle rosolate al timo Piselli</i>	<i>Filetto di ipoglosso affogato Salsa spumosa al dragoncello Risotto alla milanese Fagiolini verdi</i>	<i>Filetto di trota saltato Jus alla mugnaia Patate mousseline Zucchine al vapore</i>	<i>Grigliata mista di pesce Panna acida alle erbe Patata al cartoccio Broccoli al vapore</i>	<i>Filetto di tilapia con pomodori, olive e capperi Riso bianco Verdure primaverili</i>	<i>Filetto di sampietro al vapore Salsa olandese Patate fritte rustiche Cavolfiore in due modi</i>
Menu 3	<i>Cavatelli con Sugo di verdure e pecorino sardo</i>	<i>Penne con Salsa arrabbiata</i>	<i>Maccheroni dell'alpigiano</i>	<i>Penne con Salsa alla bolognese</i>	<i>Toast Hawaii</i>	<i>Bucatini con Salsa amatriciana</i>	
Menu 4	<i>Frittata al formaggio</i>	<i>Gnocchi di patate con Salsa agli asparagi e parmigiano</i>	<i>Cous cous tiepido Pane pita Salsa di melanzane</i>	<i>Gratinato di verdure primaverili</i>	<i>Risotto al vino rosso e rosmarino</i>	<i>Asparagi alla parmigiana</i>	
Dessert	<i>Savarin al tè verde con crema al limone</i>	<i>Torta della foresta nera</i>	<i>Gelato affogato al caffè</i>	<i>Torta di carote argoviese</i>	<i>Panna cotta al caramello</i>	<i>Bigné ripieni alla crema di marsala</i>	<i>Fragole con meringa e panna</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 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 13.05.24	Dienstag 14.05.24	Mittwoch 15.05.24	Donnerstag 16.05.24	Freitag 17.05.24	Samstag 18.05.24	Sonntag 19.05.24
Vorspeise	<i>Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Kalbstartare an Limette parfümiert</i>
Suppe	<i>Gelberbsensuppe</i>	<i>Brühe mit kleiner Pasta</i>	<i>Spargelcreme</i>	<i>Bohnen-Gemüsesuppe</i>	<i>Griess-Suppe</i>	<i>Grüne Erbsencreme</i>	<i>Pürierte rote Linsensuppe</i>
Menu 1	<i>Gebratenes Kalbsschnitzel Champignonsauce Kartoffel-Kroketten Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Geschmorte Frikadelle An Thymian gebratene neue Kartoffeln Erbsen</i>	<i>Schweinepiccata nach Mailänder Art# Risotto nach Mailänder Art Grüne Bohnen</i>	<i>Zürcher-Geschnetzeltes Kartoffelmousseline Gedämpfte Zucchini</i>	<i>Gebratenes Tessinerwürstchen# Kräuter-Sauerrahm Folienkartoffel Gedämpfte Broccoli</i>	<i>Truthahngeschnetzeltes an Curry^(TM) Reis Casimir</i>	<i>Gebratenes Rindsfilet mit Grünpfeffersauce Rustikalische Pommes Frites Blumenkohl in 2 Arten</i>
Menu 2	<i>Pochiertes Flunderfilet mit Orangensauce Kartoffel-Kroketten Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Zanderhäppchen in Backteig mit Tartaresauce An Thymian gebratene neue Kartoffeln Erbsen</i>	<i>Pochiertes Heilbuttfilet Schaumige Estragonsauce Risotto nach Mailänder Art Grüne Bohnen</i>	<i>Gebratenes Forellenfilet nach Müllerin Art Kartoffelmousseline Gedämpfte Zucchini</i>	<i>Gegrillter Fischsteller Kräuter-Sauerrahm Folienkartoffel Gedämpfte Broccoli</i>	<i>Tilapiafilet mit Tomaten, Oliven und Kapern Weisser Reis Frühlingsgemüse</i>	<i>Gedämpftes Peterfischfilet Hollandaise Sauce Rustikalische Pommes Frites Blumenkohl in 2 Arten</i>
Menu 3	<i>Cavatelli mit Gemüsesugo und Schafskäse</i>	<i>Penne mit Arrabbiata Sauce</i>	<i>Älpler Maggronen</i>	<i>Penne mit Bolognese Sauce</i>	<i>Toast Hawaii</i>	<i>Bucatini mit Speck-Zwiebel-Tomatensauce</i>	
Menu 4	<i>"Frittata" mit Käse</i>	<i>Kartoffelgnocchi mit Spargel-Parmesansauce</i>	<i>Lauwarmer Cous Cous Pita Auberginensauce</i>	<i>Frühlingsgemüse-Gratin</i>	<i>Rotweinrisotto an Rosmarin</i>	<i>Spargeln nach Parmesaner Art</i>	
Dessert	<i>Grüntee-Savarin mit Zitronencreme</i>	<i>Schwarzwäldertorte</i>	<i>An Kaffee ertrunkenes Eis</i>	<i>Aargauer Rüebli torte</i>	<i>Karamell-Panna Cotta</i>	<i>Windbeutel mit Marsalacreme gefüllt</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 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