

	Lunedì 29.05.23	Martedì 30.05.23	Mercoledì 31.05.23	Giovedì 01.06.23	Venerdì 02.06.23	Sabato 03.06.23	Domenica 04.06.23
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Roastbeef freddo con insalatina di funghi
Zuppa	Passata di ceci	Crema di manzo al coriandolo	Vellutata di orzo	Minestra di zucchine	Passata di cavolfiori	Minestra di fagioli e pancetta	Passata di carciofi
Menu 1	Spezzatino di coniglio alla ticinese ^(HU) Tagliatelle all'uovo Piselli	Petto di pollo saltato con Salsa alle erbe Schiacciata di patate alla senape e rosmarino Scorzanera	Scamoncino d'agnello arrosto ^{(AUS),**} Jus alla menta Patate country Piselli	Spezzatino di manzo Polenta taragna Carote al vapore	Fricassee di vitello alla crema Polenta bramata Fagiolini verdi	Scaloppina di maiale impanata Patate rosolate Melanzane grigliate	Mezzo galletto arrosto con Salsa al burro Mousseline di patate al limone Ratatouille
Menu 2	Filetto di salmerino saltato Salsa all'aglio orsino Tagliatelle all'uovo Piselli	Bistecca di pesce spada alla griglia Salsa al curry Schiacciata di patate alla senape e rosmarino Scorzanera	Zuppa di pesce mediterranea Crostoni all'aglio	Spiedini di gamberi grigliati Vinaigrette al pomodoro Patate country Piselli	Filetto di trota salmonata saltata Burro al lime e capperi Riso rosso della Camargue Fagiolini verdi	Anelli di calamari in pastella con Salsa tartara Patate rosolate Melanzane grigliate	Filetto di ipoglosso affogato Salsa al basilico Mousseline di patate al limone Ratatouille
Menu 3	Trofie con Pesto di rucola	Risotto ai pomodori e mascarpone	Risotto al Prosecco	Tortelloni di carne con Salsa al pomodoro e basilico	Risotto d'orzo al formaggio ed erbe	Nasi Goreng	
Menu 4	Risotto ai funghi ed erba cipollina	Polpettine di spinaci patate e ricotta Coulis di peperoni	Cassoulet di fagioli Crostoni all'aglio	Selezione di formaggi con Patate novelle al vapore	Scaloppe di quorn grigliate con Salsa alle verdure e funghi speziata	Frittata con funghi e patate	
Dessert	Crema di yogurt con Composta di lamponi	Budino di tapioca con Fragole e il loro coulis	Mela cotta al forno con Panna montata	Cannoncino ripieno alla crema vaniglia	Mousse di pere con Croccante alle nocciole	Torta di mele sbrisolata	Banana split

**= 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 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

	Montag 29.05.23	Dienstag 30.05.23	Mittwoch 31.05.23	Donnerstag 01.06.23	Freitag 02.06.23	Samstag 03.06.23	Sonntag 04.06.23
Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Kalter Roastbeef mit Pilzsalat
Suppe	Pürierte Kichererbsensuppe	Rindscreme an Koriander	Gerstenveloutee	Zucchini-suppe	Pürierte Blumenkohlsuppe	Bohnen-Specksuppe	Pürierte Artischockencreme
Menu 1	Kaninchenragout an Tessiner Art ^(HU) Eiernudeln Erbsen	Gebratene Pouletbrust mit Kräutersauce Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Schwarzwurzeln	Gebratenes Lammhüftchen ^{(AUS),**} Minzjus Country Kartoffeln Erbsen	Rindsragout Polenta taragna Gedämpfte Karotten	Kalbs Rahmfrikassee Gelbe Polenta Grüne Bohnen	Paniertes Schweineschnitzel Gebratene Kartoffeln Gegrillte Auberginen	Halbes Gebratenes Mistkratzerli mit Buttersauce Kartoffelmousseline an Zitrone parfümiert Ratatouille
Menu 2	Gebratenes Saiblingsfilet Bärlauchsauce Eiernudeln Erbsen	Gegrilltes Schwertfisch-Steak Currysauce Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Schwarzwurzeln	Mediterrane Fischsuppe Knoblauchcroutons	Grillierte Garnelen Spiesschen Tomaten-Basilikum Vinaigrette Country Kartoffeln Erbsen	Gebratenes Lachsforellenfilet Limetten-Kapern Butter Roter Camargueris Grüne Bohnen	Gebackene Tintenfischringe mit Tartaresauce Gebratene Kartoffeln Gegrillte Auberginen	Pochiertes Heilbuttfilet Basilikumsauce Kartoffelmousseline an Zitrone parfümiert Ratatouille
Menu 3	Trofie mit Rucolapesto	Mascarpone-Tomatenrisotto	Risotto an Prosecco	Fleischravioli mit Tomaten und Basilikumsauce	Gerstenrisotto an Frischkäse und Kräutern	Nasi Goreng	
Menu 4	Pilzrisotto mit Schnittlauch	Spinat-Kartoffel-Ricotta Frikadellen Paprikacoulis	Bohnen-cassoulet Knoblauchcroutons	Käse Auswahl mit Gedämpfte neue Kartoffeln	Gegrillte Quorn Schnitzel mit Würziger Gemüse-Pilzsauce	Kartoffel-Waldpilz "Frittata"	
Dessert	Joghurt-Himbeerencreme Himbeerenkompott	Tapiocapudding mit Erdbeeren und ihrem Coulis	Gebackener Apfel mit Schlagrahm	Mit Vanille-Creme gefülltes Blätterteigcornet	Birnenmousse mit Haselnusskrokant	Apfel-Streuselkuchen	Bananensplit

**= 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