

	Lunedì 29.07.24	Martedì 30.07.24	Mercoledì 31.07.24	Giovedì 01.08.24	Venerdì 02.08.24	Sabato 03.08.24	Domenica 04.08.24
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Filetto di trota affumicata con cetrioli marinati e panna acida
Zuppa	Brodo di pollo con crostini	Vellutata di pesce allo zafferano	Crema di riso al limone	Zuppa di lenticchie	Crema di pollo al rafano	Passata di finocchio	Brodo di manzo alle erbe - Royale
Menu 1	Scaloppina di vitello alla viennese Insalata di patate Spinaci in foglia	Collo di maiale brasato Patate rosolate al rosmarino Insalata di cavolo bianco	Polpettone di pollo Jus al timo Patate crocchette Pomodoro al forno	Arrosto di vitello Jus al rosmarino Patate fritte Fagiolini alla pancetta	Entrecote di manzo gratinato alla senape Burro all'aglio Ebly alle erbe Porri stufati	Polpette di vitello con Salsa di pomodoro Patate gallette Fagiolini verdi	Filetto di maiale arrosto con # Jus al rosmarino Polenta taragna Giardiniera di verdure
Menu 2	Filetto di trota salmonata al vapore Jus alla mugnaia Insalata di patate Spinaci in foglia	Filetto di salmone alla griglia Verdure miste Patate rosolate al rosmarino	Merluzzo gratinato Patate naturali Pomodoro al forno	Bistecca di pesce spada alla griglia Salsa tartara Patate fritte Fagiolini verdi	Filetto di tilapia affogato Salsa all'arancia Ebly alle erbe Porri stufati	Saltimbocca di trota con Jus alla salvia Patate novelle al vapore Fagiolini verdi	Filetto di luccio perca saltato Salsa alle erbe Polenta taragna Giardiniera di verdure
Menu 3	Bucatini con Cacio e pepe	Cannelloni di carne	Fusilli integrali con Condimento tiepido di pomodoro, basilico, olive e parmigiano	Penne all'arrabbiata	Linguine con Sugo di aragostella	Quiche con porri, pancetta e formaggio	
Menu 4	Formaggino arrosto su crostone al pomodoro e olive	Risotto alle zucchine e formaggino	Verdure al vapore con uovo al tegame	Polpettine di ceci "Falafel" con Salsa allo yogurt, cetrioli e menta Insalata di pomodori	Piccata di melanzane con Salsa ai pomodori speziata	Orecchiette con Pesto di broccoli	
Dessert	Budino al cioccolato con Composta di uvetta	Panna cotta alla fava "Tonka" Coulis di lamponi	Coppa gelato alla ciliegia	Mousse al cioccolato bianco e nero Coulis di lamponi	Crema di yogurt alle arance	Eclaires al cioccolato	Semifreddo alla fava Tonka con Composta di arance allo zenzero

**= 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

Residenza Al Lido, Locarno *Wochenmenu 31*

	Montag 29.07.24	Dienstag 30.07.24	Mittwoch 31.07.24	Donnerstag 01.08.24	Freitag 02.08.24	Samstag 03.08.24	Sonntag 04.08.24
Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Geräuchertes Forellenfilet mit marinierten Gurken und Sauerrahm
Suppe	Pouletbrühe mit Crostini	Fischveloutee an Safran	Reiscreme an Zitrone	Linsensuppe	Geflügelcreme an Meerrettic	Pürierte Fenchelsuppe	Rindsbrühe mit Kräutern Eierstich
Menu 1	Wiener Schnitzel Kartoffelsalat Blattspinat	Geschmorter Schweinehals# Gebratene Rosmarinkartoffeln Weisskohl Salat	Geflügel Hackbraten Thymiansauce Kartoffel-Kroketten Gebackene Tomate	Kalbsbraten Rosmarinsauce Pommes Frites Grüne Bohnen mit Speck	Rindsentrecôte in Kräuterkruste Knoblauchbutter Kräuterebly Gedünsteter Lauch	Kalbsfrikadellen mit Tomatensauce Kartoffel Galletten Grüne Bohnen	Gebratenes Schweinefilet mit# Rosmarinsauce Polenta taragna Gemüsemischung
Menu 2	Gedämpftes Lachs- Forellenfilet nach Müllerin Art Kartoffelsalat Blattspinat	Gegrilltes Lachsfilet Mischgemüse Gebratene Rosmarinkartoffeln	Gratinierter Kabeljau Salzkartoffeln Gebackene Tomate	Gegrilltes Schwertfisch-Steak Tartaresauce Pommes Frites Grüne Bohnen	Pochiertes Tilapiafilet Orangensauce Kräuterebly Gedünsteter Lauch	Forellen Saltimbocca mit Salbei-Jus Gedämpfte neue Kartoffeln Grüne Bohnen	Gebratenes Zanderfilet Kräutersauce Polenta taragna Gemüsemischung
Menu 3	Bucatini mit Schafskäse- Pfeffersauce	Fleischcannelloni	Vollkornfusilli mit Gewürzt mit lauwarmen Tomaten, Basilikum, Oliven und Parmesan	Penne an scharfer Tomatensauce	Linguine mit Langoustensugo	Lauch-Speck- Käsewähe	
Menu 4	Gebratener Tessinerkäse auf Brotsschnitte mit Tomaten und Oliven	Zucchini-ricotto mit Frischkäse	Gedämpftes Gemüse mit Spiegelei	Kichererbsen- Bouletten "Falafel" mit Joghurt-Gurken- Minzsauce Tomatensalat	Auberginen-Piccata mit Würzige Tomatensalsa	Orecchiette mit Broccoli Pesto	
Dessert	Schokoladenpudding mit Sultaninenkompott	Panna Cotta mit "Tonkabohne" parfümiert Himbeerencoulis	Kirschen Eiscoupe	Weisses und dunkles Schokoladenmousse Himberencoulis	Joghurtcreme an Orange	Schokoladen Eclaires	Tonkabohnenparfait mit Orangenkompott an Ingwer

**= 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