

	Lunedì 23.11.20	Martedì 24.11.20	Mercoledì 25.11.20	Giovedì 26.11.20	Venerdì 27.11.20	Sabato 28.11.20	Domenica 29.11.20
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Mousse di carote con finto caviale e pane al rosmarino e cipolla
Zuppa	Passatelli in Brodo di pollo alle erbe aromatiche	Crema ai marroni	Crema di vitello	Crema di spinaci	Passata di funghi di bosco	Zuppa di miglio	Vellutata di patate profumata al tartufo
Menu 1	Sminuzzato di maiale al wok con verdure asiatiche Riso profumato Jasmine	Stinco di agnello brasato ^(NZ) Patate naturali Lenticchie brasate	Petto di pollo alla pizzaiola Patate duchessa Fagiolini alla pancetta	Scaloppina di vitello saltata Salsa ai funghi Patate mousseline Pomodoro alla provenzale	Luganighetta in umido con patate e piselli	Prosciutto paesano affumicato arrosto Jus al timo Canederli di patate Broccoli al vapore	Controfiletto di manzo arrosto Jus al balsamico Patate novelle rosolate al timo Spinaci alla crema
Menu 2	Milanese di limanda con Salsa tartara Riso profumato Jasmine Verdure julienne	Filetto di barramundi al vapore Burro al lime e capperi Patate naturali Carote al vapore	Filetto di Snapper confit all'extravergine Salsa alle erbe Patate duchessa Fagiolini alla pancetta	Anelli di calamari stufati con verdure Patate mousseline	Filetto di salmerino affogato con Salsa allo champagne Patate al cerfoglio Piselli	Filetti di pesce persico in pastella Salsa aioli Canederli di patate Broccoli al vapore	Sogliola grigliata con Burro all'aglio Patate naturali Spinaci alla crema
Menu 3	Tagliatelle con Salsa cremosa ai gallinacci e pancetta	Quiche di verdure	Risotto ai pomodori e mascarpone	Scelta di specialità a base di Rösti (carta separata)	Orecchiette con Salsa allo stracotto	Spaghetti con Aglio, olio e peperoncino	
Menu 4	Lenticchie in umido con Patate naturali	Polpettine di spinaci patate e ricotta Salsa di pomodoro	Frittata alle zucchine e erbe	Involtini primavera di verdura Salsa agrodolce Riso basmati	Rösti gratinato al formaggio con uovo al tegame	Risotto d'orzo al formaggino ed erbe	
Dessert	Budino di semolino Coulis di lamponi	Berliner ripieno	Gelato al caramello con Grand Marnier	Torta della foresta nera	Panna cotta al miele con Composta di agrumi zenzero	Gelosia di fichi con Salsa vaniglia	Semifreddo al torrone

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

HO= 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 anderst deklariert

	Montag 23.11.20	Dienstag 24.11.20	Mittwoch 25.11.20	Donnerstag 26.11.20	Freitag 27.11.20	Samstag 28.11.20	Sonntag 29.11.20
Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Karottenmousse mit Linsenkaviar und Rosmarin- Zwiebelbrot
Suppe	"Passatelli" in Pouletbrühe an Kräuter	Marronensuppe	Kalbscrem	Spinatcreme	Pürierte Waldpilzcreme	Hirsensuppe	Kartoffelcreme an Trüffelparfümiert
Menu 1	Schweinegeschnetzeltes vom Wok mit Asiagemüse Parfümreis	Geschmorte Lammshaxe ^(NZ) Salzkartoffeln Geschmorte Linsen	Pouletbrust nach Pizzaiola Art Düchesse Kartoffeln Grüne Bohnen mit Speck	Gebratenes Kalbsschnitzel Pilzsauce Kartoffelmousseline Tomate nach Provenzalischer Art	Würstchen Eintopf mit Kartoffeln und Erbsen	Gebratener Bauernschinken Thymiansauce Kartoffelknödel Gedämpfte Broccoli	Rinds- Nierstückbraten Balsamico-Sauce An Thymian gebratene neue Kartoffeln Rahmspinat
Menu 2	Paniertes Rotzungenfilet mit Tartaresauce Parfümreis Gemüsejülienne	Gedämpftes Barramundi Limetten-Kapern Butter Salzkartoffeln Gedämpfte Karotten	Rotes Schnapperfilet in Olivenöl konfiert Kräutersauce Düchesse Kartoffeln Grüne Bohnen mit Speck	Gedünstete Tintenfischringe mit feinen Gemüsen Kartoffelmousseline	Pochiertes Saiblingsfilet mit Champagner Sauce Kerbelkartoffeln Erbsen	Gebackene Eglifilets Aiolisauce Kartoffelknödel Gedämpfte Broccoli	Gegrillte Seezunge mit Knoblauchbutter Salzkartoffeln Rahmspinat
Menu 3	Tagliatelle mit Cremesauce an Pfifferlinge und Speck	Gemüse Wähe	Mascarpone- Tomatenrisotto	Auswahl von Röstispezialitäten (separate Karte)	Orecchiette mit Fleischragout	Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili	
Menu 4	Geschmorte Linsen mit Salzkartoffeln	Spinat-Kartoffel- Ricotta Frikadellen Tomatensauce	Zucchini- Kräuteromelette	Gemüse- Frühlingsrollen Süsssauersauce Basmatireis	Rösti mit Käse überbacken mit Spiegelei	Gerstenrisotto an Frischkäse und Kräutern	
Dessert	Griesspudding Himberencoulis	Berliner Krapfen	Karamelleis mit Grand Marnier	Schwarzwäldertorte	Honig-Panna Cotta mit Zutrusfruchtkompott an Ingwer	Feigengealousie Vanillesauce	Torrone Parfait

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

HO= 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 anderst deklariert