

	Lunedì 02.06.25	Martedì 03.06.25	Mercoledì 04.06.25	Giovedì 05.06.25	Venerdì 06.06.25	Sabato 07.06.25	Domenica 08.06.25
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	Luganighetta nostrana arrosto# Patate naturali Carote al vapore	Spezzatino di agnello con salsa rafano ^{(IR), **} Riso alle erbe Zucchine saltate alla provenzale	Polpettone di manzo Salsa di pomodoro Patate mousseline Erbette stufate	Sminuzzato di vitello alla zurighese Rösti Verdure brasate	Steak di maiale alla griglia# Burro alle erbe Patate duchessa Fagiolini verdi	Coscia di pollo arrosto Salsa alla paprika Riso pilaf Carote glassate	Filetto di maiale arrosto con # Jus al pepe nero Schiacciata di patate Asparagi verdi
Menu 2	Merluzzo alla mediterranea Patate naturali Carote al vapore	Tortino di pesce con Salsa al limone Riso alle erbe Zucchine saltate alla provenzale	Gamberoni al vapore Salsa tartara Patate mousseline Erbette stufate	Filetto di salmerino saltato Salsa allo champagne Riso bianco Verdure brasate	Filetto di sampietro saltato Burro al lime e capperi Patate duchessa Fagiolini verdi	Filetto di luccioperca al vapore con Salsa allo zafferano Riso pilaf Carote glassate	Filetto di salmone saltato Salsa olandese Schiacciata di patate Asparagi verdi
Menu 3	Involtini primavera di verdura Riso basmati Salsa di soia	Asparagi alla parmigiana Salsa olandese Patate novelle al vapore	Pomodoro e mozzarella di bufala	Melanzane grigliate con pinoli e feta	Lenticchie in umido con Patate novelle al vapore	Lasagne vegetariane al pomodoro	
Dessert	Flan alla vaniglia e cioccolato	Frutta fresca	Torta al cioccolato	Composta di prugne Croccante alle nocciole	Gelato al caramello salato con Baileys	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 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

	Montag 02.06.25	Dienstag 03.06.25	Mittwoch 04.06.25	Donnerstag 05.06.25	Freitag 06.06.25	Samstag 07.06.25	Sonntag 08.06.25
Vorspeise	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Räucherlachstartare
Suppe	Pürierte Favabohnen-Suppe	“Passatelli” in Rindsbrühe mit Kräutern	Gemüsesuppe	Tomaten-Basilicumcreme	Kartoffelcreme an Rosmarin parfümiert	Gemüse-Bohnensuppe	Pouletbrühe an Koriander
Menu 1	Gebratenes Tessinerwürstchen# Salzkartoffeln Gedämpfte Karotten	Lammvoressen mit Meerrettichsauce ^{(IR),**} Kräuterreis Gebratene Zucchini nach Provenzalischer Art	Hackbraten Tomatensauce Kartoffelmousseline Gedünstete Krautstiele	Zürcher-Geschnetzeltes Rösti Geschmortes Gemüse	Gegrilltes Schweinesteak# Kräuterbutter Düchesse Kartoffeln Grüne Bohnen	Gebratene Pouletkeule Paprikasauce Pilaf Reis Glasierte Karotten	Gebratenes Schweinefilet mit# Schwarzpfefferjus Kartoffelstampf Güner Spargel
Menu 2	Kabeljau in mediterranem Sud Salzkartoffeln Gedämpfte Karotten	Fischtörtchen mit Zitronensauce Kräuterreis Gebratene Zucchini nach Provenzalischer Art	Gedämpftes Riesengarnelen Tartaresauce Kartoffelmousseline Gedünstete Krautstiele	Gebratenes Saiblingsfilet Champagner Sauce Weisser Reis Geschmortes Gemüse	Gebratenes Peterfischfilet Limetten-Kapern Butter Düchesse Kartoffeln Grüne Bohnen	Gedämpftes Zanderfilet mit Safransauce Pilaf Reis Glasierte Karotten	Gebratenes Lachsfilet Hollandaise Sauce Kartoffelstampf Güner Spargel
Menu 3	Gemüse-Frühlingsrollen Basmatireis Soyasauce	Spargeln nach Parmesaner Art Hollandaise Sauce Gedämpfte neue Kartoffeln	Tomate und Büffelmozzarella	Grillierte Auberginen mit Pinienkerne und Fetakäse	Geschmorte Linsen mit Gedämpfte neue Kartoffeln	Vegetarische Tomatenlasagne	
Dessert	Vanille-Schokoladenflan	Frische Frucht	Schokoladentorte	Pflaumenkompott Haselnusskrokant	Gesalzenes Karamelleis mit Baileys	Bananen-Joghurtmousse	Erdbeeren mit Meringue und Rahm

**= 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