

	Lunedì 09.06.25	Martedì 10.06.25	Mercoledì 11.06.25	Giovedì 12.06.25	Venerdì 13.06.25	Sabato 14.06.25	Domenica 15.06.25
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Tartarino di manzo con maio all'aglio sevito con pane maggia tostato
Zuppa	Crema di piselli verdi	Brodo con crostini	Passata di carote	Vellutata di orzo	Crema vellutata di sedano	Pasta e ceci	Minestra di avena
Menu 1	Bratwurst di vitello arrosto con Salsa alle cipolle Gratin di patate Coste stufate	Scaloppina di maiale saltata# Salsa al limone Tagliatelle all'uovo Romanesco	Sminuzzato di manzo ai funghi Patate prezzemolate Spinaci in foglia	Fegato di vitello alla veneziana Risotto alla parmigiana Giardiniera di verdure	Scaloppina di tacchino impanata ^(EU) Riso basmati Zucchine al vapore	Spezzatino di maiale alla zingara# Polenta taragna Finocchio al vapore	Arrosto di vitello Salsa d'arrosto Mousseline di patate al limone Carciofi saltati
Menu 2	Filetto di limanda saltato all'uovo Gratin di patate Coste stufate	Saltimbocca di trota con Jus alla salvia Tagliatelle all'uovo Romanesco	Filetto di salmone al vapore Salsa spumosa alle olive Patate prezzemolate Spinaci in foglia	Bocconcini di merluzzo in pastella alla birra Risotto alla parmigiana Giardiniera di verdure Salsa aioli	Filetto di salmerino affogato con Salsa allo champagne Riso basmati Zucchine al vapore	Filetto di orata al vapore di erbe Polenta taragna Finocchio al vapore	Gamberoni al curry con frutta esotica Riso profumato Jasmine
Menu 3	Mezze maniche con Salsa di verdure alla mediterranea	Omelette al formaggio Romanesco	Verdure al vapore con mozzarella	Crespelle di saraceno con funghi	Torta al formaggio Zucchine al vapore	Tagliatelle con Ragù di pomodorini e pecorino	
Dessert	Crema caramel	Torta di ricotta	Fragole marinate alla menta	Gelato allo yogurt Salsa al mandarino	Mousse al cioccolato nero Panna montata	Strudel di mele Salsa vaniglia	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 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

	Montag 09.06.25	Dienstag 10.06.25	Mittwoch 11.06.25	Donnerstag 12.06.25	Freitag 13.06.25	Samstag 14.06.25	Sonntag 15.06.25
Vorspeise	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Rindstartare mit Knoblauchmaio serviert mit getoastetem Maggiabrot
Suppe	Grüne Erbsencreme	Brühe mit Crostini	Pürierte Karottencreme	Gerstenveloutee	Sellerie-Creme- Veloutee	Pasta mit Kichererbsen	Hafersuppe
Menu 1	Gebratene Kalbsbratwurst mit# Zwiebelsauce Kartoffel Gratin Gedünsteter Mangold	Gebratenes Schweineschnitzel# Zitronensauce Eiernudeln Romanesco	Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen Petersilien Kartoffeln Blattspinat	Kalbsleber nach Venediger Art Risotto nach Parmesaner Art Gemüsemischn	Paniertes Putenschnitzel ^(EU) Basmatireis Gedämpfte Zucchini	Schweineragout Zigeuner Art# Polenta Taragna Gedämpfter Fenchel	Kalbsbraten Bratensauce Kartoffelmousseline an Zitrone parfümiert Gebratene Artischocken
Menu 2	An Ei gebratenes Rotzungenfilet Kartoffel Gratin Gedünsteter Mangold	Forellen Saltimbocca mit Salbei Jus Eiernudeln Romanesco	Gedämpftes Lachsfilet Oliven Schaumsauce Petersilien Kartoffeln Blattspinat	Gebackener Kabeljau im Bierteig Risotto nach Parmesaner Art Gemüsemischung Aiolisauce	Pochiertes Saiblingsfilet mit Champagner Sauce Basmatireis Gedämpfte Zucchini	Goldbrassenfilet an Kräuter Gedämpft Polenta Taragna Gedämpfter Fenchel	Riesengarnelen an Currysauce mit exotischen Früchten Parfümreis
Menu 3	Kleine Maccaroni mit Mediterraner Gemüsesauce	Käseomelette Romanesco	Gedämpftes Gemüse mit Mozzarella	Buchweizencrêpes mit Pilzen	Käsewähe Gedämpfte Zucchini	Tagliatelle mit Tomatenragout und Schafskäse	
Dessert	Karamel Köpfchen	Quarktorte	An Minz marinierte Erdbeeren	Joghurteis Mandarinessauce	Dunkles Schokoladenmousse Schlagrahm	Apfelstrudel Vanillesauce	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 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