

	Lunedì 16.06.25	Martedì 17.06.25	Mercoledì 18.06.25	Giovedì 19.06.25	Venerdì 20.06.25	Sabato 21.06.25	Domenica 22.06.25
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 erbette Royale
Menu 1	Luganighetta nostrana grigliata# Insalata di patate Spinaci in foglia	Cordon bleu di maiale# Riso alle erbe Insalata di cavolo bianco	Petto di pollo affogato con Burro alle erbe Patate crocchette Pomodoro al forno	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola ^(EU) Patate mousseline Zucchine alla provenzale	Spezzatino di manzo Ebly alle erbe Porri stufati	Polpette di vitello con Salsa di pomodoro Tagliatelle all'uovo 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 ipoglosso affogato Salsa agli champignon Riso alle erbe Insalata di cavolo bianco	Merluzzo gratinato Patate crocchette Pomodoro al forno	Hamburger di pesce con Salsa all'aneto Patate mousseline Zucchine alla provenzale	Filetto di tilapia affogato Salsa all'arancia Ebly alle erbe Porri stufati	Gamberoni al vapore Jus alla salvia Tagliatelle all'uovo Fagiolini verdi	Filetto di luccioperca saltato Salsa alle erbe Polenta taragna Giardiniera di verdure
Menu 3	Bucatini con Cacio e pepe	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	Crostata di albicocche	Coppa gelato alla ciliegia	Composta di prugne Panna montata	Crema di yogurt alle arance	Torta di mele affogate	Semifreddo alla vaniglia con Composta di lamponi

**= 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

Residenza Al Lido, Locarno

Wochenmenu 25

TERTIANUM

	Montag 16.06.25	Dienstag 17.06.25	Mittwoch 18.06.25	Donnerstag 19.06.25	Freitag 20.06.25	Samstag 21.06.25	Sonntag 22.06.25
Vorspeise	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Geräuchertes Forellenfilet mit marinierten Gurken und Sauerrahm
Suppe	Pouletbrühe mit Crostini	Fischveloutée an Safran	Reiscreme an Zitrone	Linsensuppe	Geflügelcreme an Meerrettich	Pürierte Fenchelsuppe	Rindsbrühe mit Kräutern Eierstich
Menu 1	Gegrilltes einheimisches Würstchen# Kartoffelsalat Blattspinat	Schweine Cordonbleu# Kräuterreis Weisskohl Salat	Pochierte Pouletbrust mit Kräuterbutter Kartoffel-Kroketten Gebackene Tomate	Truthahnschnitzel nach Pizzaiola Art ^(EU) Kartoffelmousseline Zucchini nach Provenzalischer Art	Rindsragout Kräuterebly Gedünsteter Lauch	Kalbsfrikadellen mit Tomatensauce Eiernudeln Grüne Bohnen	Gebratenes Schweinefilet mit# Rosmarinsauce Polenta Taragna Gemüsemischung
Menu 2	Gedämpftes Lachs- Forellenfilet nach Müllerin Art Kartoffelsalat Blattspinat	Pochiertes Heilbuttfilet Champignonsauce Kräuterreis Weisskohl Salat	Gratinierter Kabeljau Kartoffel-Kroketten Gebackene Tomate	Fischhamburger mit Dillsauce Kartoffelmousseline Zucchini nach Provenzalischer Art	Pochiertes Tilapiafilet Orangensauce Kräuterebly Gedünsteter Lauch	Gedämpftes Riesengarnelen Salbei-Jus Eiernudeln Grüne Bohnen	Gebratenes Zanderfilet Kräutersauce Polenta Taragna Gemüsemischung
Menu 3	Bucatini mit Schafskäse- Pfeffersauce	Zuccinirisotto 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	Aprikosenwähe	Kirschen Eiscoupe	Pflaumenkompott Schlagrahm	Joghurtcreme an Orange	Versunkener Apfelkuchen	Vanilleparfait mit Himbeerenkompott

**= 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