

	Lunedì 23.06.25	Martedì 24.06.25	Mercoledì 25.06.25	Giovedì 26.06.25	Venerdì 27.06.25	Sabato 28.06.25	Domenica 29.06.25
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Variazione di salmone
Zuppa	Passata di carote	Zuppa di cipolle	Minestra di fagioli al pomodoro	Brodo con crespelle	Minestra di semolino	Passata di broccoli	Crema di pomodoro al basilico
Menu 1	Coscia di pollo cotta in casseruola# Pilaf di cereali Spinaci in foglia	Involtino di manzo brasato in salsa al vino rosso Tagliatelle all'uovo Finocchio gratinato	Scaloppina di maiale saltata# Jus alle spugnole e crema Spätzli Carote al vapore	Tenerone di vitello glassato# Patate mousseline Sedano al vapore	Sminuzzato di pollo al curry Riso bianco	Scaloppina di tacchino impanata(EU) Polenta bramata Verdure brasate	Spezzatino di manzo Patate gratinate Giardiniera di verdure
Menu 2	Filetto di branzino al vapore Salsa allo zafferano Pilaf di cereali Spinaci in foglia	Bistecca di pesce spada alla griglia Burro all'aglio Tagliatelle all'uovo Finocchio gratinato	Seppioline stufate con patate e piselli Crostoni all'aglio	Filetto di trota saltato Salsa alle erbe Patate mousseline Sedano al vapore	Filetto di cernia affogato Guazzetto mediterraneo Riso bianco Broccoli alle mandorle	Merluzzo impanato con Salsa tartara Insalata di rucola e pomodorini Patate lesse	Gamberoni trifolati Burro al lime e capperi Patate gratinate Giardiniera di verdure
Menu 3	Risotto ai funghi mantecato al Taleggio	Verdure grigliate con tomino	Involtini primavera di verdura Riso basmati Salsa agrodolce	Ceci in umido alla mediterranea Patate lesse	Rösti gratinato al formaggio con uovo al tegame	Verdure al vapore con mozzarella	
Dessert	Mousse di albicocche con panna Coulis di lamponi	Torta allo yogurt e pesche	Anguria fresca	Coppa melba	Panna cotta alla fava "Tonka" Composta di ananas	Torta della nonna	Mousse al cioccolato bianco e caramello Coulis 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

	Montag 23.06.25	Dienstag 24.06.25	Mittwoch 25.06.25	Donnerstag 26.06.25	Freitag 27.06.25	Samstag 28.06.25	Sonntag 29.06.25
Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Lachs Variation
Suppe	Pürierte Karottencreme	Zwiebelsuppe	Bohnensuppe mit Tomaten	Brühe mit Flädli	Griess-Suppe	Pürierte Broccolisuppe	Tomaten- Basilicumcreme
Menu 1	Poelierte Pouletkeule# Getreiden-Pilaf Blattspinat	Geschmorte Rindsröllchen an Rotwein# Eiernudeln Gratinierter Fenchel	Gebratenes Schweineschnitzel# Morchel-Rahmjus Spätzli Gedämpfte Karotten	Glasierter Kalbs- Tenerone# Kartoffelmousseline Gedämpfter Sellerie	Pouletgeschnetzeltes an Curry Weisser Reis	Paniertes Putenschnitzel ^(EU) Gelbe Polenta Geschmortes Gemüse	Rindsragout Kartoffel Gratin Gemüsemischung
Menu 2	Gedämpftes Wolfsbarschfilet Safransauce Getreiden-Pilaf Blattspinat	Gegrilltes Schwertfisch-Steak Knoblauchbutter Eiernudeln Gratinierter Fenchel	Tintenfischeintopf mit Kartoffeln und Erbsen Knoblauchcroutons	Gebratenes Forellenfilet Kräutersauce Kartoffelmousseline Gedämpfter Sellerie	Pochiertes Zackenbarschfilet Mediterraner Tomatensud Weisser Reis Mandelbroccoli	Panierter Kabeljau con Tartaresauce Tomaten-Rucola Salat Salzkartoffeln	An Knoblauch gebratene Riesengarnelen Limetten-Kapern Butter Kartoffel Gratin Gemüsemischung
Menu 3	Pilzrisotto mit Taleggiokäse	Gegrilltes Gemüse mit Tomme-Käse	Gemüse- Frühlingsrollen Basmatireis Süsssauersauce	Kichererbsen nach mediterraner Art Salzkartoffeln	Rösti mit Käse übergebacken mit Spiegelei	Gedämpftes Gemüse mit Mozzarella	
Dessert	Aprikosenmousse mit Rahm Himbeerencoulis	Pfirsich-Joghurttorte	FrISChe Wassermelone	Eiscoupe Melba	Panna Cotta mit “Tonkabohne” parfümiert Ananaskompott	“Torta della nonna”	Weisse Schokoladen- Karamellmousse Himberencoulis

**= 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