

	Lunedì 04.08.25	Martedì 05.08.25	Mercoledì 06.08.25	Giovedì 07.08.25	Venerdì 08.08.25	Sabato 09.08.25	Domenica 10.08.25
Antipasto	Buffet di insalat	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Insalata di pollo e avocado
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	Luganighetta nostrana arrosto* Salsa d'arrosto Tagliatelle all'uovo Spinaci in foglia	Involentino di manzo brasato in salsa al vino rosso Pilaf di cereali Finocchio gratinato	Polpettone di pollo Jus alle spugnone e crema Gnocchi alla romana Carote al vapore	Spezzatino di maiale alla zingara* Patate mousseline Zucchine stufate	Sminuzzato di tacchino al curry(IT) Riso bianco Cavolfiori alla polacca	Ossobucco di maiale Polenta bramata Verdure brasate	Entrecote di manzo gratinato alla senape Jus al caffè Patate gratinate Giardiniera di verdure
Menu 2	Filetto di branzino al vapore Salsa allo zafferano Patate naturali Spinaci in foglia	Bistecca di pesce spada alla griglia Burro all'aglio Pilaf di cereali Finocchio gratinato	Seppioline stufate con patate e piselli Crostoni all'aglio	Filetto di tilapia affogato Salsa alle erbe Patate mousseline Zucchine stufate	Filetto di sampietro saltato Burro all'aglio Riso bianco Cavolfiori alla polacca	Merluzzo impanato con salsa tartara Insalata di rucola e pomodorini	Gamberoni trifolati Burro al lime e capperi Patate gratinate Giardiniera di verdure
Menu 3	Ravioli al pomodoro e mozzarella con Burro al rosmarino	Verdure grigliate con tomino	Involтини 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	Anguria fresca	Torta allo yogurt e pesche	Mousse di albicocche con panna Salsa al cioccolato	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 Antimikrobiischen Substanzen produziert sein um die Leistungen den Tieren 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 32

	Montag 04.08.25	Dienstag 05.08.25	Mittwoch 06.08.25	Donnerstag 07.08.25	Freitag 08.08.25	Samstag 09.08.25	Sonntag 10.08.25
Vorspeise	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Poulet–Avocadosalat
Suppe	Pürierte Karottencreme	Zwiebelsuppe	Bohnensuppe mit Tomaten	Brühe mit Flädli	Griess–Suppe	Pürierte Broccolisuppe	Tomaten– Basilicumcreme
Menu 1	Gebratenes Tessinerwürstchen# Bratensauce Eiernudeln Blattspinat	Geschmorte Rindsröllchen an Rotwein# Getreiden–Pilaf Gratinierter Fenchel	Poulet–Hackbraten Morchel–Rahmjus Griessgnocchi Gedämpfte Karotten	Schweineragout Zigeuner Art# Kartoffelmousseline Gedünstete Zucchini	Truthahngeschnetzeltes an Curry ^(m) Weisser Reis Blumenkohl nach Polnischer Art	Ossobucco di maiale bianchi Gelbe Polenta Geschmortes Gemüse	Rindsentrecôte in Kräuterkruste Kaffeejus Kartoffel Gratin Gemüsemischung
Menu 2	Gedämpftes Wolfsbarschfilet Safransauce Salzkartoffeln Blattspinat	Gegrilltes Schwertfisch–Steak Knoblauchbutter Getreiden–Pilaf Gratinierter Fenchel	Tintenfischeintopf mit Kartoffeln und Erbsen Knoblauchcroutons	Pochiertes Tilapiafilet Kräutersauce Kartoffelmousseline Gedünstete Zucchini	Gebratenes Peterfischfilet Knoblauchbutter Weisser Reis Blumenkohl nach Polnischer Art	Panierter Kabeljau con Tartaresauce Tomaten–Rucola Salat	An Knoblauch gebratene Riesengarnelen Limetten–Kapern Butter Kartoffel Gratin Gemüsemischung
Menu 3	Tomaten– Mozzarellaravioli mit Rosmarinbutter	Gegrilltes Gemüse mit Tomme–Käse	Gemüse– Frühlingsrollen Basmatireis Süsssauersauce	Kichererbsen nach mediterraner Art Salzkartoffeln	Rösti mit Käse übergebacken mit Spiegele	Gedämpftes Gemüse mit Mozzarella	
Dessert	Frische Wassermelone	Pfirsich–Joghurttorte	Aprikosenmousse mit Rahm Schokoladensauce	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