

	Lunedì 18.08.25	Martedì 19.08.25	Mercoledì 20.08.25	Giovedì 21.08.25	Venerdì 22.08.25	Sabato 23.08.25	Domenica 24.08.25
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Tacchino tonnato
Zuppa	Crema di spelta	Brodo di manzo stracciatella	Zuppa contadina	Crema vellutata di sedano	Crema di piselli verdi	Minestra di avena	Vichissoise fredda
Menu 1	Spiedino di pollo con salsa di arachidi Riso profumato Jasmine Verdure saltate alla soia e sesamo	Luganighetta nostrana grigliata# Jus al rosmarino Patate rosolate Broccoli al vapore	Scaloppina di maiale impanata Insalata di patate Verdure grigliate	Petto di pollo affogato con Salsa agli champignon Tagliatelle all'uovo Piselli croccanti	Tenerone di vitello glassato Salsa d'arrosto Polenta gratinata Finocchio brasato	Gulasch di maiale alla viennese# Riso pilaf Zucchine alla provenzale	Scamoncino d'agnello arrosto Jus al timo Schiacciata di patate alla senape e rosmarino Giardiniera di verdure
Menu 2	Merluzzo confit all'extravergine e olive taggiasche Salsa alle erbe Riso profumato Jasmine Verdure saltate alla soia e sesamo	Filetto di trota al vapore Coulis di peperoni Patate rosolate Broccoli al vapore	Bocconcini di luccioperca in pastella con salsa aioli Insalata di patate Verdure grigliate	Filetto di branzino al vapore Salsa spumosa alle olive Tagliatelle all'uovo Piselli croccanti	Bistecca di pesce spada alla griglia Guazzetto mediterraneo Patate lesse Finocchio brasato	Gamberoni saltati Salsa al basilico Riso pilaf Zucchine alla provenzale	Filetto di salmone al vapore Salsa allo zafferano Schiacciata di patate alla senape e rosmarino Giardiniera di verdure
Menu 3	Involcini primavera di verdura Riso basmati Salsa agrodolce	Paccheri con Ragù di pomodorini e burrata	Pomodoro e mozzarella di bufala	Ceci in umido alla mediterranea Patate naturali	Crespelle di saraceno con funghi	Melanzane alla parmigiana	
Dessert	Composizione di frutta fresca	Mela cotta al forno Gelato alla vaniglia	Coppa Dänemark	Mousse di albicocche con panna	Crema di mirtilli	Budino al cioccolato con composta di lamponi	Torta di mele affogate

**= 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 34

TERTIANUM

	Montag 18.08.25	Dienstag 19.08.25	Mittwoch 20.08.25	Donnerstag 21.08.25	Freitag 22.08.25	Samstag 23.08.25	Sonntag 24.08.25
Vorspeise	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Salatbüffet	Tacchino tonnato
Suppe	Dinkelcreme	Rindsbrühe Stracciatella	Bauernsuppe	Sellerie-Creme- Veloutee	Grüne Erbsencreme	Haferuppe	Kalte Vichissoise
Menu 1	Pouletspiesschen mit Erdnusssauce Parfümreis Gebratenes Gemüse an Soja und Sesam	Gegrilltes einheimisches Würstchen# Rosmarinsauce Gebratene Kartoffeln Gedämpfte Broccoli	Paniertes Schweineschnitzel# Kartoffelsalat Gegrilltes Gemüse	Pochierte Pouletbrust mit Champignonsauce Eiernudeln Junge Erbsen	Glasierter Kalbs- Tenerone# Bratensauce Gratinierte Polenta Geschmorter Fenchel	Schweinegulasch nach Wienerart# Pilaf Reis Zucchini nach Provenzalischer Art	Gebratenes Lammhüftchen ^{(AUS), **} Thymiansauce Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Gemüsemischung
Menu 2	Kabeljau in Olivenöl konfiert mit Taggiasca Oliven Kräutersauce Parfümreis Gebratenes Gemüse an Soja und Sesam	Gedämpftes Forellenfilet Paprikacoulis Gebratene Kartoffeln Gedämpfte Broccoli	Zanderhäppchen in Backteig mit Aiolisauce Kartoffelsalat Gegrilltes Gemüse	Gedämpftes Wolfsbarschfilet Oliven Schaumsauce Eiernudeln Junge Erbsen	Gegrilltes Schwertfisch-Steak Mediterraner Tomatensud Salzkartoffeln Geschmorter Fenchel	Gebratene Riesengarnelen Basilikumsauce Pilaf Reis Zucchini nach Provenzalischer Art	Gedämpftes Lachsfilet Safransauce Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Gemüsemischung
Menu 3	Gemüse- Frühlingsrollen Basmatireis Süsssauersauce	Paccheri Pasta mit Tomatenragout und Burrata	Tomate und Büffelmozzarella	Kichererbsen nach mediterraner Art Salzkartoffeln	Buchweizencrêpes mit Pilzen	Auberginen nach Parmesaner Art	
Dessert	Frische Fruchtkomposition	Gebackener Apfel Vanilleeis	Eiscoupe Dänemark	Aprikosenmousse mit Rahm	Blaubeerencreme	Schokoladenpudding mit Himbeerenkompott	Versunkener Apfelkuchen

**= 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