



	Lunedì 14.04.25	Martedì 15.04.25	Mercoledì 16.04.25	Giovedì 17.04.25	Venerdì 18.04.25	Sabato 19.04.25	Domenica di Pasqua 20.04.25
Antipasto	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Vitello tonnato su spinaci novelli marinati con olio al limone, uova di quaglia e focaccia fatta in casa</i>
Zuppa	<i>Zuppa di lenticchie</i>	<i>Crema di manzo al coriandolo</i>	<i>Vellutata di orzo</i>	<i>Minestra di zucchine</i>	<i>Passata di cavolfiori</i>	<i>Minestra di fagioli e pancetta</i>	<i>Risotto con asparagi, pepe della Vallemaggia e salmerino affumicato</i>
Menu 1	<i>Ossobucco di maiale Schiacciata di patate alla senape e rosmarino Carciofi saltati</i>	<i>Petto di pollo alla pizzaiola Riso selvaggio Rape al burro</i>	<i>Sminuzzato di manzo ai funghi e paprica Patate novelle al vapore Peperonata</i>	<i>Arrosto di polpettone Jus al rosmarino Patate country Piselli</i>	<i>Sminuzzato di pollo al curry Polenta bramata Fagiolini verdi</i>	<i>Scaloppina di maiale impanata Patate rosolate Melanzane grigliate</i>	<i>Capretto nostrano arrosto Patate novelle rosolate al timo Verdure primaverili</i>
Menu 2	<i>Filetto di salmone saltato Salsa all'aglio orsino Schiacciata di patate alla senape e rosmarino Carciofi saltati</i>	<i>Bistecca di pesce spada alla griglia Salsa al curry Riso selvaggio Rape al burro</i>	<i>Filetto di tilapia saltato Patate novelle al vapore Peperonata</i>	<i>Anelli di calamari in pastella Salsa tartara Patate country Piselli</i>	<i>Filetto di trota salmonata saltata Burro al lime e capperi Riso basmati Fagiolini verdi</i>	<i>Gamberoni trifolati Salsa alle erbe Patate rosolate Melanzane grigliate</i>	<i>Filetto di branzino al vapore Salsa al curry Patate novelle rosolate al timo Verdure primaverili</i>
Menu 3	<i>Lenticchie in umido con Patate novelle al vapore</i>	<i>Polpettine di spinaci patate e ricotta Salsa di melanzane</i>	<i>Risotto al Prosecco</i>	<i>Selezione di formaggi con Patate novelle al vapore</i>	<i>Tagliolini con Salsa al pomodoro e basilico</i>	<i>Frittata con funghi e patate</i>	
Dessert	<i>Torta allo yogurt e ananas</i>	<i>Budino di tapioca con Fragole e il loro coulis</i>	<i>Mela cotta al forno con Gelato alla vaniglia</i>	<i>Torta di carote argoviese</i>	<i>Mousse di pere con Croccante alle nocciole</i>	<i>Fragole con meringa e panna</i>	<i>Semifreddo alla mimosa colomba Salsa al cioccolato</i>

**= 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.

***= 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 14.04.25	Dienstag 15.04.25	Mittwoch 16.04.25	Donnerstag 17.04.25	Freitag 18.04.25	Samstag 19.04.25	Ostersonntag 20.04.25
Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Kalbsthunfisch auf marinierte Babyspinat mit Zitronenöl, Wachtelei und Focaccia
Suppe	Linsensuppe	Rindscreme an Koriander	Gerstenveloutee	Zucchini- suppe	Pürierte Blumenkohlsuppe	Bohnen-Specksuppe	Spargel-Risotto mit Pfeffer von der Vallemaggia und geräuchertem Saibling
Menu 1	Ossobucco di maiale Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Gebratene Artischocken	Pouletbrust nach Pizzaiola Art Wildreis Kohlrabi an Butter	Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen und Paprika Gedämpfte neue Kartoffeln Peperonata	Arrosto di polpettone Rosmarinsauce Country Kartoffeln Erbsen	Pouletgeschnetzeltes an Curry Gelbe Polenta Grüne Bohnen	Paniertes Schweineschnitzel Gebratene Kartoffeln Gegrillte Auberginen	Gebratenes Tessinergitzi Thymian gebratene neue Kartoffeln Frühlingsgemüse
Menu 2	Gebratenes Lachsfilet Bärlauchsauce Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Gebratene Artischocken	Gegrilltes Schwertfisch-Steak Currysauce Wildreis Kohlrabi an Butter	Gebratenes Tilapiafilet Gedämpfte neue Kartoffeln Peperonata	Tintenfischringe im Backteig Tartaresauce Country Kartoffeln Erbsen	Gebratenes Lachsforellenfilet Limetten-Kapern Butter Basmatireis Grüne Bohnen	An Knoblauch gebratene Riesengarnelen Kräutersauce Gebratene Kartoffeln Gegrillte Auberginen	Gedämpftes Wolfsbarschfilet Currysauce An Thymian gebratene neue Kartoffeln Frühlingsgemüse
Menu 3	Geschmorte Linsen mit Gedämpfte neue Kartoffeln	Spinat-Kartoffel- Ricotta Frikadellen Auberginensauce	Risotto an Prosecco	Käse Auswahl mit Gedämpfte neue Kartoffel	Feine Nudeln mit Tomaten und Basilikumsauce	Kartoffel-Waldpilz "Frittata"	
Dessert	Ananas-Joghurttorte	Tapiocapudding mit Erdbeeren und ihrem Coulis	Gebackener Apfel mit Vanilleeis	Aargauer Rüeblitorte	Birnenmousse mit Haselnusskrokant	Erdbeeren mit Meringue und Rahm	Semifreddo alla mimosa colomba Schokoladensauce

**= 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.

***= 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