



## Menu settimanale

Lunedì, 17 marzo 2025 – Domenica, 23 marzo 2025

	Antipasto	Piatto principale			Dessert
		Carne	Vegetariano	Pesce	
<b>Lunedì</b>	Gamberetti marinati e carciofi <i>oppure</i> Crema all'aglio dell'alto adige	<b>Gulasch all' ungherese</b> Patate al burro Zucchine	<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b> Insalata	<b>Filetto di Alfonsino al vapore su salsa al basilico</b> Riso misto Zucchine	Panna cotta con lamponi
<b>Martedì</b>	Penne al pesto e patate <i>oppure</i> Minestra alle verdure	<b>Sminuzzato di vitello alla zurighese</b> Rösti Finocchi	<b>Ragout di finocchi e noci al cocco</b> Riso basmati	<b>Filetto di lucioperca arrostito con salsa all'aneto</b> Patate al burro Finocchi	Torta al rabarbaro
<b>Mercoledì</b>	Insalata greca con feta <i>oppure</i> Passato di patate profumato alla maggiorana	<b>Polpettone alla viennese con salsa alla panna e paprica</b> Purea di patate Broccoli	<b>Risotto ai porri ed erbe</b>  Broccoli	<b>Cubetti di filetto di "Red snapper" e capesante con spuma al limone</b> Riso Broccoli	Macedonia di frutta
<b>Giovedì</b>	Involtoni primavera alle verdure e salsa agro dolce <i>oppure</i> Crema di asparagi con crostini	<b>Cappello del prete bollito con salsa al rafano</b> Patate al timo Carote con prezzemolo	<b>Tomino alla griglia</b> Patate naturale Carote con prezzemolo	<b>Piatto unico di pesce cotto in fondo di pomodoro alla moda di Ancona con pane nero tostato</b> Carote e sedano	Budino alle mandorle con pistacchi e arance
<b>Venerdì</b>	Insalate dal buffet <i>oppure</i> Consommé celestine	<b>Arrosto d'agnello, jus al rosmarino</b> Patate boulangère Lattuga romana	<b>Uova strapazzate con asparagi, pomodori e aneto</b> Patate naturali Insalata di cetrioli	<b>Filetto di gallinella al forno all'olio d'oliva e limone</b> Patate naturali Lattuga romana	Crema bavarese con albicocche secche
<b>Sabato</b>	Conchiglie con ragù di carne e basilico <i>oppure</i> Crema di verdura con erbe	<b>Luganighetta ticinese con rosmarino</b> Risotto Piselli al burro	<b>Ravioli agli asparagi con basilico</b>	<b>Fritto misto del lago con maionese ai capperi</b> Riso pilaw Piselli al burro	Sorbetto all' uva
<b>Domenica</b>	Parfait di fagiolo e spugnone con brioche tostata <i>oppure</i> Crema di zucca	<b>Sella di vitello arrostita intera su salsa alle spugnone e panna</b> Patate al rosmarino Verdure miste	<b>Risotto alle spugnone con verdure miste</b>	<b>Filetto di scorfano atlantico arrostito su salsa ai capperi</b> Patate Verdure miste	Tiramisù al frutto della passione

### Provenienza carne/pesce

Se non diversamente specificato, è carne svizzera. Le eccezioni sono designate dal paese di origine.

Prodotti a base di carne provenienti dall'estero possono essere stati generati con ormoni e antibiotici promotori della crescita.

Per eventuali intolleranze o allergie, siete pregati di informare il personale di servizio

Prezzo: Menu completo FR. 47.00/Piatto del giorno Fr. 32.00 - Festivo: Menu completo FR. 60.00 /Piatto del giorno Fr. 40.00



## Wochenmenu

Montag, 17.März 2025 – Sonntag, 23.März 2025

	Vorspeisen	Hauptgänge			Dessert
		Fleisch	Vegetarisch	Fisch	
<b>Montag</b>	Marinierte Crevetten und Artischocken (CH) <i>oder</i> Südtiroler Knoblauchcreme -süppchen (9)	<b>Ungarisches Rindsgulasch (CH)</b> Butter Kartoffeln Zucchini (7)	<b>Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum</b> Gemischter Salat (1.3.6b.7.10.12b)	<b>Alfonsinofilet aus dem Aromadampf an Basilikumrahmsauce (FAO71)</b> Gemischter Reis Zucchini (4.7.12b)	Panna cotta mit Himbeeren (7)
<b>Dienstag</b>	Penne mit Pesto und Kartoffeln (1.3.7) <i>oder</i> Klare Gemüsesuppe (9)	<b>Geschnetztes vom Kalb "Zürcher Art" (CH)</b> Rösti Fenchelgemüse (1.7)	<b>Fenchel Nussragout mit Kokos</b> Basmati Reis (8)	<b>Filet vom Zander in Butter gebraten an Dillschaum (RU/EE)</b> Butterkartoffeln Fenchelgemüse (1.4.7.12b)	Rhabarberwähe (1.3.7)
<b>Mittwoch</b>	Griechischer Salat mit Feta (7) <i>oder</i> Passierte Kartoffelsuppe mit Majoran (9)	<b>Wiener Hackbraten an Paprikarahmsauce (CH)</b> Kartoffelpüree Brokkoli (1.3.7)	<b>Risotto mit Lauch und Kräutern</b> Brokkoli (7)	<b>Redsnapperwürfel mit Jacobsmuschel an Zitronenschaum (FAO71)</b> Reis Brokkoli (1.4.7.12b)	Fruchtsalat
<b>Donnerstag</b>	Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt an süss saurer Sosse (1.3.7) <i>oder</i> Spargelcreme mit Croûtons (1.3.7.9)	<b>Gesottener Tafelspitz an Meerrettichsauce (CH)</b> Thymian Kartoffeln Karottengemüse mit Petersilie (7)	<b>Tomino (Weichkäse) vom Grill Salzkartoffeln</b> Karottengemüse mit Petersilie (7)	<b>Fischtopf nach Art von Ancona in Tomatenragout geschmort mit geröstetem Schwarzbrot (GR/VN*/FAO21)</b> Karotten und Sellerie (2.4.9.12b.14)	Mandelpudding mit Pistazien und Orangen (1.7.8)
<b>Freitag</b>	Salatbuffet <i>oder</i> Consommé mit Pfannkuchenstreifen (1.3.7.9)	<b>Lammbraten an Rosmarinjus (AUS/NZL)**</b> Bäckerinkartoffeln Lattich-Gemüse (1.7.12b)	<b>Rührei mit Spargel, Dill und Tomaten</b> Salzkartoffeln Gurkensalat (3.7)	<b>Knurrhahnfilet im Ofen gebraten mit Olivenöl und Zitrone (FAO27)</b> Salzkartoffeln Lattich (4.7)	Bayerische Creme mit getrockneten Aprikosen (3.7)
<b>Samstag</b>	"Muschelpasta" Bolognese mit Basilikum (CH) (1.3.7) <i>oder</i> Gemüsecremesüppchen mit Kräutern (9)	<b>Tessiner Bratwurst "Luganighetta" mit Rosmarin gebraten</b> Risotto Buttererbsen (1.7.12b)	<b>Spargelravioli mit Basilikum (1.3.7)</b>	<b>Seefisch Knusperli an Kapern Mayonnaise (EE/RU)</b> Pilaw Reis Buttererbsen (1.3.4.7)	Traubensorbet (12b)
<b>Sonntag</b>	Fasanenparfait mit Morcheln, Gewürztraminer und gerösteter Brioche (1.3.7.12b) <i>oder</i> Kürbiscremesüppchen (9)	<b>Kalbsrücken im Ganzen gebraten an Morchelrahmsauce</b> Rosmarin Kartoffeln Gemischte Gemüse (1.7.9.12b)	<b>Morchelrisotto mit gemischten Gemüsen (7.12b)</b>	<b>Gebrautes Rotbarschfilet an Kapernsauce (FAO21)</b> Salzkartoffeln Gemischte Gemüse (1.3.4.7.12b)	Passionsfrucht Tiramisu (1.3.7.8)

### Fleisch/Fisch-Deklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch.

Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über Allergien und Intoleranzen

Preis: Menü CHF 47.00/ Tagesteller CHF 32.00 – Sonntag und Festtage: Menü CHF 60.00 / Tagesteller CHF 40.00