



## Menu settimanale

Lunedì, 21 aprile 2025 – Domenica, 27 aprile 2025

	Antipasto	Piatto principale			Dessert
		Carne	Vegetariano	Pesce	
<b>Lunedì</b>	Insalate fresche dal buffet <i>oppure</i> Crema di patate con strisce di porro	<b>Paillard di vitello alla griglia</b> Spicchi di patate all'aglio e rosmarino Cuori di carciofo trifolati	<b>Ravioli agli asparagi su piccolo ragù di asparagi</b>	<b>Filetto di luccioperca al forno</b> Patate naturali Cuori di carciofo trifolati	Mezza pesca "Melba"
<b>Martedì</b>	Cannelloni gratinati <i>oppure</i> Minestra di verdura	<b>Prosciutto affumicato glassato al miele</b> Patate gratinate Carote "Vichy" con prezzemolo	<b>Risotto con zafferano, cerfoglio e piselli fini</b>	<b>Filetto di pesce persico al burro di mandorle</b> Patate al naturale Carote "Vichy" con prezzemolo	Gelato alla vaniglia con fragole fresche
<b>Mercoledì</b>	Penne con ricotta e pomodori <i>oppure</i> Consommé Royale	<b>Piccata di filetto di maiale alla milanese</b> Spaghetti Broccoli	<b>Crespelle gratinate, farcite con asparagi</b>	<b>Variazione di pesce su crema al prosecco</b> Patate bollite Broccoli	Budino di semolino con frutti di bosco
<b>Giovedì</b>	Cuore di lattuga con filetti di arancia e basilico <i>oppure</i> Crema di pomodori con basilico	<b>Steak di agnello alla griglia "Cafè de Paris"</b> Bulgur con peperoni Spinaci	<b>Moussaka di melanzane</b> Insalata di crauti con joghurt	<b>Filetto di merluzzo con salsa senape in grani</b> Patate al burro Spinaci	Cappuccino gelato
<b>Venerdì</b>	Carpaccio di pomodoro con tonno e prezzemolo <i>oppure</i> Crema di fagioli bianchi	<b>Polpettine di vitello alla "Königsberg"</b> Riso all'aneto Piselli al burro	<b>Rösti con verdure ed erbe alla giardiniera</b>	<b>Filetto di limanda passato all'uovo</b> Riso all'aneto Piselli al burro	Tarta de Santiago
<b>Sabato</b>	Ravioli ai funghi <i>oppure</i> Crema di asparagi	<b>Luganighetta ticinese con rosmarino</b> Risotto con zafferano Finocchi al prezzemolo	<b>Spinaci alla panna con uova al piatto e patate al burro</b>	<b>Scorfano atlantico arrostito con fondo di olive</b> Patate bollite Finocchi al prezzemolo	Mousse al cioccolato con albicocche
<b>Domenica</b>	Cocktail di ananas con asparagi e zenzero <i>oppure</i> Crema di zucca	<b>Entrecôte di manzo "Chateau" salsa bernese</b> Strudel di patate Mosaico di verdure primavera	<b>Verdure primavera e cipollotti "Al Parco"</b> Strudel di patate	<b>Filetto di salmone al burro salsa all'aneto</b> Riso Mosaico di verdure primavera	Torta ai lamponi

### 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, 21. April 2025 – Sonntag, 27. April 2025

	Vorspeisen	Hauptgänge			Dessert
		Fleisch	Vegetarisch	Fisch	
<b>Montag</b>	Frische Salate vom Buffet <i>oder</i> Kartoffelcrèmesuppe mit Lauchstreifen (9)	<b>Kalbspillard vom Grill (CH)</b> Kartoffelecken mit Knoblauch und Rosmarin Gebratene Artischockenherzen (7.10.12b)	<b>Spargelravioli auf kleinem Spargelragout(1.3.7)</b>	<b>Zanderfilet im Ofen gebraten (EE/RU)</b> Salzkartoffeln Artischockenherzen (1.4.7.12b)	Halber Pfirsich "Melba" (7)
<b>Dienstag</b>	Gratinierte Cannelloni (1.3.7) <i>oder</i> Gemüsesuppe (9)	<b>Geräucherter Beinschinken mit Honig glasiert (CH)</b> Überbackene Kartoffeln Vichy Karotten mit Petersilie (1.7.12b)	<b>Risotto mit Safran, zarten Erbsen und Kerbelkraut (7.12b)</b>	<b>Eglifilet in Butter gebraten mit Mandeln (EE/RU)</b> Salzkartoffeln Vichy Karotten mit Petersilie (1.4.7)	Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (7)
<b>Mittwoch</b>	Penne mit Ricotta und Tomaten (1.3b.7) <i>oder</i> Consomme Royale (9)	<b>Piccata vom Schweinefilet Mailänder Art (CH)</b> Spaghetti Brokkoli (1.3.7.12b)	<b>Pfannkuchen mit Spargel gefüllt und überbacken (1.3.7)</b>	<b>Variation von Edelfischen an Prosecco Rahmsauce (GR/FAO27)*</b> Gekochte Kartoffeln Brokkoli (4.7.12b)	Griessflammeri mit Beeren (1.3.7.12b)
<b>Donnerstag</b>	Kopfsalatherzen mit Orangen und Basilikum (3) <i>oder</i> Tomatencremesüppchen mit Basilikum (9)	<b>Lammhufsteak vom Grill "Café de Paris" (NZL/AUS)**</b> Bulgur mit Paprika Spinat (1.7.12b)	<b>Auberginen-Moussaka</b> Krautsalat mit Joghurt (1.7)	<b>Kabeljaufilet an grober Senfkörnersauce (FAO27)</b> Butterkartoffeln Spinat (4.7.12b)	Eis Cappuccino (7)
<b>Freitag</b>	Tomatencarpaccio mit Thunfisch und Petersilie (4) <i>oder</i> Creme von weissen Bohnen (9)	<b>Königsberger Klösschen (CH)</b> Reis mit Dill Buttererbsen (1.7.9.10.12b)	<b>Rösti mit Frühlingsgemüsen und Kräutern "Gärtnerinnen Art" (7)</b>	<b>Rotzungenfilet in der Eihülle gebraten (FAO27)</b> Reis mit Dill Buttererbsen	"Tarta de Santiago" spanische Mandeltorte (3.7)
<b>Samstag</b>	Pilzravioli (1.3.7) <i>oder</i> Spargelcrèmesuppe (9)	<b>Tessiner Bratwurst Luganighetta mit Rosmarin (CH)</b> Risotto mit Safran Fenchel mit Petersilie (7.12b)	<b>Rahmspinat mit Spiegelei und Butterkartoffeln (7)</b>	<b>Atlantisches Rotbarschfilet im Olivensud (FAO27)</b> Gekochte Kartoffeln Fenchel mit Petersilie (1.4.7.12b)	Schokoladenmousse mit Aprikosen (3.7.12b)
<b>Sonntag</b>	Cocktail von der Ananas mit grünen Spargeln, Koriander und Ingwer (5.6.9.11) <i>oder</i> Kürbis Cremesüppchen (9)	<b>Doppeltes Entrecôte di manzo "Chateau" an Sauce Bearnaise (CH)</b> Kartoffelstrudel Mosaik von Frühlingsgemüsen (1.3.7.12b)	<b>Frühlingsgemüse und junger Lauch "Al Parco"</b> Kartoffelstrudel (1.3.7)	<b>Lachsfilet im Butter gebraten an Dill Rahmsauce (NO)</b> Reis Mosaik von Frühlingsgemüsen (1.4.7.12b)	Himbeertorte (7)

### 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