

	Lunedì 31.03.25	Martedì 01.04.25	Mercoledì 02.04.25	Giovedì 03.04.25	Venerdì 04.04.25	Sabato 05.04.25	Domenica 06.04.25
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>Carpaccio di manzo</i>
Zuppa	<i>Crema di piselli gialli</i>	<i>Pastina in brodo</i>	<i>Passata di lenticchie rosse</i>	<i>Minestra di verdure e fagioli</i>	<i>Minestra di semolino</i>	<i>Crema di piselli verdi</i>	<i>Crema di asparagi</i>
Menu 1	<i>Scaloppina di tacchino impanata Salsa agli champignon Tagliatelle all'uovo Zucchine alla provenzale</i>	<i>Polpetta in umido Patate novelle rosolate al timo Piselli</i>	<i>Saltimbocca di maiale con Risotto alla milanese Fagiolini verdi</i>	<i>Sminuzzato di vitello alla zurighese Rösti Zucchine al vapore</i>	<i>Luganighetta nostrana arrosto# Patate mousseline Broccoli al vapore</i>	<i>Sminuzzato di tacchino al curry Riso casimiro</i>	<i>Brasato di manzo con pancetta e crostini# Patate country Cavolfiori gratinati</i>
Menu 2	<i>Filetto di passera affogato con Salsa all'arancia Tagliatelle all'uovo Zucchine alla provenzale</i>	<i>Bocconcini di luccioperca in pastella con Salsa tartara Patate novelle rosolate al timo Piselli</i>	<i>Filetto di ipoglosso affogato Salsa spumosa al dragoncello Risotto alla milanese Fagiolini verdi</i>	<i>Filetto di trota saltato Jus alla mugnaia Patate alle erbe Zucchine al vapore</i>	<i>Spiedini di gamberi grigliati Patate mousseline Broccoli al vapore</i>	<i>Filetto di tilapia con pomodori, olive e capperi Riso bianco Verdure primaverili</i>	<i>Filetto di orata saltato Salsa spumosa alle olive Patate country Cavolfiori gratinati</i>
Menu 3	<i>Tortelloni di carne con Burro e salvia</i>	<i>Lasagne vegetariane con spinaci e pomodoro</i>	<i>Pasta e patate</i>	<i>Penne con Salsa alla bolognese</i>	<i>Frittata alle verdure e formaggio</i>	<i>Verdure grigliate con tomino</i>	
Dessert	<i>Savarin al te verde con crema al limone</i>	<i>Torta della foresta nera</i>	<i>Gelato affogato al caffè</i>	<i>Bigné ripieni alla crema di marsala</i>	<i>Panna cotta al caramello</i>	<i>Torta di carote argoviese</i>	<i>Fragole con meringa e panna</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 31.03.25	Dienstag 01.04.25	Mittwoch 02.04.25	Donnerstag 03.04.25	Freitag 04.04.25	Samstag 05.04.25	Sonntag 06.04.25
Vorspeise	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Carpaccio di manzo</i>
Suppe	<i>Gelberbsensuppe</i>	<i>Brühe mit kleiner Pasta</i>	<i>Pürierte rote Linsensuppe</i>	<i>Bohnen-Gemüsesuppe</i>	<i>Griess-Suppe</i>	<i>Grüne Erbsencreme</i>	<i>Spargelcreme</i>
Menu 1	<i>Paniertes Putenschnitzel Champignonsauce Eiernudeln Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Geschmorte Frikadelle An Thymian gebratene neue Kartoffeln Erbsen</i>	<i>Schweine-Saltimbocca mit# Risotto nach Mailänder Art Grüne Bohnen</i>	<i>Zürcher-Geschnetzeltes Röstli Gedämpfte Zucchini</i>	<i>Gebratenes Tessinerwürstchen# Kartoffelmousseline Gedämpfte Broccoli</i>	<i>Truthahngeschnetzeltes an Curry# Reis Casimir</i>	<i>Rindsschmorbraten mit Speck und Crostini# Country Kartoffeln Gratinierter Blumenkohl</i>
Menu 2	<i>Pochiertes Flunderfilet mit Orangensauce Eiernudeln Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Zanderhäppchen in Backteig mit Tartaresauce An Thymian gebratene neue Kartoffeln Erbsen</i>	<i>Pochiertes Heilbuttfilet Schaumige Estragonsauce Risotto nach Mailänder Art Grüne Bohnen</i>	<i>Gebratenes Forellenfilet nach Müllerin Art Kräuter Kartoffeln Gedämpfte Zucchini</i>	<i>Grillierte Garnelen Spiesschen Kartoffelmousseline Gedämpfte Broccoli</i>	<i>Tilapiafilet mit Tomaten, Oliven und Kapern Weisser Reis Frühlingsgemüse</i>	<i>Gebratenes Goldbrassenfilet Oliven Schaumsauce Country Kartoffeln Gratinierter Blumenkohl</i>
Menu 3	<i>Tortellini con ricotta e spinaci</i>	<i>Vegetarische Lasagne mit Spinat und Tomate</i>	<i>Pasta-Kartoffel Auflauf</i>	<i>Penne mit Bolognese Sauce</i>	<i>Käse-Gemüse "Frittata"</i>	<i>Gegrilltes Gemüse mit Tomme-Käse</i>	
Dessert	<i>Grüntee-Savarin mit Zitronencreme</i>	<i>Schwarzwäldertorte</i>	<i>An Kaffee ertrunkenes Eis</i>	<i>Windbeutel mit Marsalacreme gefüllt</i>	<i>Karamell-Panna Cotta</i>	<i>Aargauer Rüeblitorte</i>	<i>Erdbeeren mit Meringue und Rahm</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 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