

	Lunedì 21.10.24	Martedì 22.10.24	Mercoledì 23.10.24	Giovedì 24.10.24	Venerdì 25.10.24	Sabato 26.10.24	Domenica 27.10.24
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>Tartare di salmone affumicato</i>
Zuppa	<i>Brodo di pollo con crostini</i>	<i>Minestra di lenticchie</i>	<i>Passata di fave</i>	<i>Crema di spinaci</i>	<i>Minestra di semolino</i>	<i>Crema di zucca</i>	<i>Crema di pollo al rafano</i>
Menu 1	<i>Spezzatino di maiale alle mele# Purea di patate e cipolla rossa Zucca al vapore</i>	<i>Sminuzzato di tacchino al curry^(M) Riso casimiro</i>	<i>Fegato di vitello alla veneziana Patate gallette Fagiolini verdi</i>	<i>Cordon bleu di maiale# Patate country Coste gratinate</i>	<i>Spezzatino di coniglio alla ticinese^(HU) Patate crocchette Peperonata</i>	<i>Mezzo galletto arrosto con Salsa bordolese Patate gratinate Bouquet di verdure</i>	<i>Salmi di cinghiale^{#, (EU)} Jus al ginepro Polenta cremosa alle erbe Cavolo rosso brasato</i>
Menu 2	<i>Filetto di cernia affogato Salsa alle erbe Purea di patate e cipolla rossa Zucca al vapore</i>	<i>Filettini di agnello saltati con Burro e salvia Riso bianco Melanzane grigliate</i>	<i>Filetto di salmone alla griglia Salsa al limone Patate gallette Fagiolini verdi</i>	<i>Tortino di pesce con Salsa alle erbe Patate country Coste gratinate</i>	<i>Filetto di limanda saltato all'uovo Patate crocchette Peperonata</i>	<i>Gamberoni in pastella Salsa tartara Riso profumato Jasmine Bouquet di verdure</i>	<i>Filetto di branzino grigliato Salsa al limone Patate lesse Bouquet di verdure</i>
Menu 3	<i>Maccheroni dell'alpigiano Purea di mele</i>	<i>Gnocchi di patate con Salsa cremosa alla zucca e taleggio</i>	<i>Spätzli gratinati con parmigiano e pancetta e funghi porcini</i>	<i>Bucatini con Cacio e pepe</i>	<i>Ravioli di brasato con Jus al timo</i>	<i>Linguine con vongole</i>	
Menu 4	<i>Frittata ai funghi e erba cipollina</i>	<i>Risotto agli agrumi</i>	<i>Tomino al cartoccio mediterraneo Patate novelle rosolate al timo</i>	<i>Formaggio indiano al curry di pomodoro Salsa allo yogurt, cetrioli e menta Riso basmati</i>	<i>Zucchine alla parmigiana</i>	<i>Torta al formaggio</i>	
Dessert	<i>Mousse al cioccolato bianco e nero Pere marinate</i>	<i>Composta di mele</i>	<i>Sorbetto all'ananas con passoa</i>	<i>Composta di arance allo zenzero</i>	<i>Crema di yogurt alle banane</i>	<i>Torta alle castagne</i>	<i>Semifreddo al Limoncino</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 21.10.24	Dienstag 22.10.24	Mittwoch 23.10.24	Donnerstag 24.10.24	Freitag 25.10.24	Samstag 26.10.24	Sonntag 27.10.24
Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Räucherlachstartare
Suppe	Pouletbrühe mit Crostini	Linsensuppe	Pürierte Favabohnen- Suppe	Spinatcreme	Griess-Suppe	Kürbiscreme	Geflügelcreme an Meerrettich
Menu 1	Schweineragout mit Äpfeln# Kartoffelpuree mit roter Zwiebel Gedämpfter Kürbis	Truthahngeschnitztes an Curry ^(IT) Reis Casimir	Kalbsleber nach Venediger Art Kartoffel Galletten Grüne Bohnen	Schweine Cordonbleu# Country Kartoffeln Gratinierter Mangold	Kaninchenragout an Tessiner Art ^(HU) Kartoffel-Kroketten Peperonata	Halbes Gebratenes Mistkratzerli mit Bordolaisersauce Kartoffel Gratin Gemüsebouquet	Wildschwein Pfeffer ^{#, (EU)} Wacholderjus Cremige Kräuterpolenta Rotkraut
Menu 2	Pochiertes Zackenbarschfilet Kräutersauce Kartoffelpuree mit roter Zwiebel Gedämpfter Kürbis	Gebratene Lammfilets mit Salbeibutter Weisser Reis Gegrillte Auberginen	Gegrilltes Lachsfilet Zitronensauce Kartoffel Galletten Grüne Bohnen	Fischtörtchen mit Kräutersauce Country Kartoffeln Gratinierter Mangold	An Ei gebratenes Rotzungenfilet Kartoffel-Kroketten Peperonata	Riesengarnelen im Teigmantel Tartaresauce Parfümreis Gemüsebouquet	Gegrilltes Wolfsbarschsfilet Zitronensauce Salzkartoffeln Gemüsebouquet
Menu 3	Äpler Maggronen Apfelmus	Kartoffelgnocchi mit Cremiger Kürbis- Taleggiosauce	Bündner Pizockel mit Steinpilzen	Bucatini mit Schafskäse- Pfeffersauce	Schmorbratenravioli mit Thymiansauce	Linguine mit Venusmuscheln	
Menu 4	"Frittata" mit Pilzen und Schnittlauch	Risotto an Zitrusfrüchten	Tomme Käse in der Folie gegart nach mediterraner Art An Thymian gebratene neue Kartoffeln	Indischer Paneer Käse" an Tomatencurry Joghurt-Gurken- Minzsauce Basmatireis	Zucchini nach Parmesaner Art	Käsewähe	
Dessert	Weisses und dunkles Schokoladenmousse Marinierte Birnen	Apfelkompott	Ananassorbet mit Passoa	Orangenkompott an Ingwer	Joghurt- Bananencreme	Kastanientorte	Limoncino Parfait

**= 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