

	Lunedì 28.10.24	Martedì 29.10.24	Mercoledì 30.10.24	Giovedì 31.10.24	Venerdì 01.11.24	Sabato 02.11.24	Domenica 03.11.24
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Carpaccio di manzo con funghi, mirtilli rossi e parmigiano
Zuppa	Minestrone Ticinese	Zuppa d'orzo grigionese	Crema di patate al rosmarino	Minestra di riso	Zuppa di verdure e fagioli bianchi	Zuppa di cipolle	Crema di zucca
Menu 1	Tenerone di vitello glassato# Risotto alla milanese Zucca al vapore	Scaloppina di maiale saltata# Patate rosolate Zucchine trifolate	Spezzatino di manzo Polenta bramata Cavoletti di bruxelles	Luganighetta in umido con patate e piselli #	Suprema di pollo alla diavola Fette di patate saltate con cipolle Verdure mediterranee	Arrosto di vitello Jus al rosmarino Patate gratinate Broccoli al vapore	Salmi di cervo ^(EU) Spätzli Cavolo rosso brasato
Menu 2	Filetto di coregone saltato Salsa al limone Patate naturali Zucca al vapore	Merluzzo alla mediterranea Patate rosolate Zucchine trifolate	Filetto di cernia affogato Polenta bramata Cavoletti di bruxelles	Filetto di nasello in umido con verdure Riso nero venere	Filetto di orata grigliato Salsa spumosa alle olive Fette di patate saltate con cipolle Verdure mediterranee	Bocconcini di luccio perca in pastella con Salsa tartara Patate gratinate Broccoli al vapore	Filetto di trota salmonata saltata Salsa all'aneto Spätzli Cavolo rosso brasato
Menu 3	Penne con Salsa arrabbiata	Maccheroni dell'alpigiano	Gratin di polenta, pomodoro e formaggio	Tagliolini con Ragù di salsiccia e cipolla rossa	Paella Valenciana	Spaghetti con Ragù di melanzane	
Menu 4	Risotto allo zafferano con funghi porcini	Selezione di formaggi con Patata al cartoccio Panna acida alle erbe	Vol au vent con Salsa ai funghi	Verdure in pastella croccanti Salsa di soia "Ponzu"	Quiche alle verdure e formaggio	Risotto d'orzo alla zucca e taleggio	
Dessert	Panna cotta al caffè Fichi marinati	Torta al cioccolato	Tiramisù alle castagne	Sorbetto all'uva con grappa	Budino alla vaniglia con Composta di frutti di bosco	Vermicelli con meringa e panna	Mousse di prugne con croccante alle nocciole

**= 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 28.10.24	Dienstag 29.10.24	Mittwoch 30.10.24	Donnerstag 31.10.24	Freitag 01.11.24	Samstag 02.11.24	Sonntag 03.11.24
Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Rindscarpaccio mit Pilzen, rote Preiselbeeren und Parmesan
Suppe	Tessiner Minestrone	Bündner Gerstensuppe	Kartoffelcreme an Rosmarin parfümiert	Reissuppe	Gemüse-Bohnensuppe	Zwiebelsuppe	Kürbiscreme
Menu 1	Glasierter Kalbs-Tenerone# Risotto nach Mailänder Art Gedämpfter Kürbis	Gebratenes Schweineschnitzel# Gebratene Kartoffeln Gebratene Zucchini	Rindsragout Gelbe Polenta Rosenkohl	Würstchen Eintopf mit Kartoffeln und Erbsen#	Pouletsuprême nach Teufelsart Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln Mediterranes Gemüse	Kalbsbraten Rosmarinsauce Kartoffel Gratin Gedämpfte Broccoli	Hirsch Pfeffer ^(EU) Spätzli Rotkraut
Menu 2	Gebratenes Felchenfilet Zitronensauce Salzkartoffeln Gedämpfter Kürbis	Kabeljau in mediterranem Sud Gebratene Kartoffeln Gebratene Zucchini	Pochiertes Zackenbarschfilet Gelbe Polenta Rosenkohl	An Gemüse geschmortes Sehechtfilet Schwarzer Venerereis	Gegrilltes Goldbrassenfilet Oliven Schaumsauce Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln Mediterranes Gemüse	Zanderhäppchen in Backteig mit Tartaresauce Kartoffel Gratin Gedämpfte Broccoli	Gebratenes Lachsforellenfilet Dillsauce Spätzli Rotkraut
Menu 3	Penne mit Arrabbiata Sauce	Älpler Maggronen	Polentagratin mit Tomate und Käse	Feine Nudeln mit Wurst und Rotzwiebel-Ragout	Paella nach Valencianischer Art	Spaghetti mit Auberginenragout	
Menu 4	Safranrisotto mit Steinpilzen	Käse Auswahl mit Folienkartoffel Kräuter-Sauerrahm	Blätterteig Pastete mit Pilzsauce	Knuspriges Gemüse im Backteig "Ponzu" Soyasauce	Gemüse-Käse Wähe	Gerstenrisotto an Kürbis und Taleggio	
Dessert	Kafee-Panna Cotta Marinierte Feigen	Schokoladentorte	Kastanientiramisu	Traubensorbet mit Grappa	Vanillepudding mit Waldbeerenkompott	Vermicelles mit meringues und Rahm	Zwetschgenmousse mit Haselnusskrokant

**= 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