



Menu settimanale

Lunedì, 17 febbraio 2025 – Domenica, 23 febbraio 2025

	Antipasto	Piatto principale			Dessert
		Carne	Vegetariano	Pesce	
Lunedì	Insalate dal buffet <i>oppure</i> Crema di piselli con wienerli	Scaloppina di vitello alla viennese Patate fritte Broccoli Mimosa	Frittata di uova alla spagnola Insalata mista	Medaglione di luccioperca al burro Patate al prezzemolo Broccoli Mimosa	Meringa con gelato, frutta e panna
Martedì	Tortelloni di magro gratinati al forno con gorgonzola <i>oppure</i> Minestra d'orzo alla grigionese	Rippli affumicato con rafano Patate naturale Crauti	Risotto con pomodorini, mozzarella e melanzane	Filetto di limanda con gamberoni e burro di astice Riso Carote	Sorbetto di ananas e frutto della passione con passoa
Mercoledì	Crispy tofu al sesamo su insalata d'alghie <i>oppure</i> Tortellini in brodo	Tagliata di manzo in crosta di midollo, salsa al vino porto Patate al rosmarino Bouquet di verdure miste	Curry ayurvedico di cavolfiore e funghi con fieno greco e coriandolo Riso basmati	Filetto di passera "Finkenwerder" con speck e crostini Patate al vapore Bouquet di verdure miste	Tiramisù al frutto della passione
Giovedì	Gnocchi di patate alla sorrentina con mozzarella e pomodorini <i>oppure</i> Crema di patate con maggiorana	Filetti di coniglio laccati con jus al timo Galette di mais Fagiolini verdi brasati	Ratatouille con tofu Galette di mais Insalata di rucola e parmigiano	Cubetti di salmone glassati con aglio, sesamo e miele Galette di mais Fagiolini verdi brasati	Frappè gelato alle fragole
Venerdì	Bruschette ai funghi con insalatina primaverile <i>oppure</i> Minestra di lenticchie	Puntine di maiale glassate con miele e rosmarino "Baked potato" Carote	Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino Insalata mista	Filetto di ippoglosso "pochè" al vino rosso Purea di patate e sedano Carote	Terrina di ricotta su salsa ai mirtilli
Sabato	Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di Parmigiano <i>oppure</i> Passato di verdura	Piccata di tacchino alla milanese Risotto Cavolfiori	Lenticchie e spätzli	Filetti di trota al burro e salvia Patate bollite Cavolfiori	Macedonia di frutta con maraschino
Domenica	Gamberoni fritti in mantello di patate su guacamole e vinaigrette al pomodoro <i>oppure</i> Crema di carote	Medaglioni di vitello ai porcini Gratin di patate Zucchine	Padellata di funghi e verdura con tofu e pomodori Riso	Filetto di orata arrostito con erbe e jus al limone Riso Zucchine	Caffè gelato alla zughese con Kirsch e panna

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. Februar 2025 – Sonntag, 9. Februar 2025

	Vorspeisen	Hauptgänge			Dessert
		Fleisch	Vegetarisch	Fisch	
Montag	Salate vom Buffet <i>oder</i> Erbsencrèmesuppe mit Wienerli (9)	Wienerschnitzel vom Kalb (CH) Pommes Frites Brokkoli Mimosa (1.3.7)	Spanisches Omelette Gemischter Salat (3.7b.9.10.12b)	Zanderfilet in Butter gebraten (EE/RU) Petersilienkartoffeln Brokkoli Mimosa (1.3.4.7)	Meringue mit Eis, Rahm und Früchten (3.7)
Dienstag	Spinat-Quark Tortelloni mit Gorgonzola im Ofen gebacken (1.3.7) <i>oder</i> Gerstensuppe Bündner Art (IT) (1.9)	Geräuchertes Rippli mit Meerrettich (CH) Salzkartoffeln Sauerkraut (1.3.7.12b)	Risotto mit Tomaten, Mozzarella und Auberginen (7.12b)	Rotzungenfilet mit Riesengarnele und Hummerbutter (FAO27) Reis Karotten (4.7)	Passionsfrucht Ananassorbet mit Passoa
Mittwoch	Crispy Tofu auf Algensalat <i>oder</i> Consommé mit kleinen Ravioli (1.3.9)	Doppeltes Zwischrippenstück vom Rind in der Markkruste an Portweinjus (CH) Rosmarin Kartoffeln Gemischte Gemüse (1.3.7.12b)	Ayurvedisches Curry mit Blumenkohl, Pilzen und Bockshornklee Basmati Reis	Schollenfilet nach Finkenwerder Art (FAO27) Dampfkartoffeln Gemischte Gemüse (1.4.7)	Passionsfrucht Tiramisu (1.3.7)
Donnerstag	Kartoffelgnocchi nach Sorrenter Art mit Mozzarella und Kirschtomaten (1.7.12b) <i>oder</i> Kartoffelsuppe mit Majoran (9)	Lackierte Kaninchenfilet an Thymianjus (HU) Maisgalletten Geschmorte grüne Bohnen (1.3.7b.12b)	Tofu Ratatouille Maisgalletten Rucola-Parmesansalat (1.3.7b)	Glasierte Lachswürfel mit Knoblauch, Sesam und Honig (NO)* Maisgalletten Geschmorte grüne Bohnen (1.3.4.6.7.11)	Erdbeer Frappè mit Eis (3.7)
Freitag	Pilzbruschette an Frühlings-salaten (1.7.11b) <i>oder</i> Linsensuppe (9)	Glasierte Spareribs mit Honig und Rosmarin (CH) Ofenkartoffel mit Kräuterquark Karotten (1.7.12b)	Spaghetti al aglio, olio e peperoncini Gemischter Salat (1.3.7b.9.10.12b)	Filet vom Heilbutt pochiert an kräftiger Rotweinsauce (FAO21) Kartoffel-Selleriepüree Karotten (4.9.12b)	Terrine von Ricotta auf Blaubeerspiegel (7)
Samstag	Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan (CH) (7) <i>oder</i> Passierte Gemüsesuppe (9)	Mailänder Piccata vom Truthahn (HU) Risotto Blumenkohl (1.3.7.12b)	Linsen und Spätzli (1.3.7)	Forellenfilet an Butter und Salbei (IT)* Gekochte Kartoffeln Blumenkohl (1.4.7)	Fruchtsalat mit Maraschino
Sonntag	Gebackene Kartoffelshrimps auf Guacamole an Tomatenvinaigrette (VN)* (2) <i>oder</i> Karottencremesüppchen (9)	Kalbsmedaillon mit Steinpilzen (CH) Kartoffelgratin Zucchini (1.3.7.12b)	Gemüse Pilzragout mit Tofu und Tomaten (6) Reis	Mit Kräutern gebratenes Zahnbrassenfilet an Limettenjus (GR)* Reis Zucchini (1.4.12b)	Zuger Eiskaffee mit Kirsch und Rahm (3.7.12b)

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