

Lunedì 25 marzo – menu del giorno

Italiano

Verdure grigliate
con ricotta ticinese

o

Trofie al pesto

Passato di verdure
con funghi tostati

o

Succo di frutta

Saltimbocca d' agnello
Salsa al Marsala

o

Scaloppine di vitello
Salsa agli asparagi verdi

Gnocchi al semolino

Zucchine con concassé di pomodori

Insalata di stagione

Coppa Chocobello

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Grilliertes Gemüse
auf Tessiner-Ricotta

oder

Trofie an Pestosauce

Passierte Gemüsesuppe
mit gebratenen Pilzen

oder

Fruchtsaft

Lamm-Saltimbocca
an Marsalasauce

oder

Gebratene Kalbsschnitzel
an grüne Spargelsauce

Griessgnocchi

Zucchini mit Tomaten-Concassé

Saisonsalat

Eisbecher Chocobello

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Légumes grillés
avec ricotta tessinoise

ou

Trofie au Pesto

Potage garbure
aux champignons sautés

ou

Jus de fruit

Saltimbocca d'agneau
Sauce au Marsala

ou

Escalopes de veau sautées
Sauce aux asperges vertes

Gnocchi de semoule

Courgettes à la concassé de tomates

Salade de saison

Coupe Chocobello

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Grilled vegetables
with ricotta cheese

or

Trofie with pesto sauce

Vegetables puree soup
with sauted mushrooms

or

Fruit juice

Lamb saltimbocca
Marsala sauce

or

Sauteed veal escalops
Green asparagus sauce

Semolina gnocchi

Zucchini with tomatoes concassé

Seasonal side salad

Ice cup Chocobello

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45.-

Ganzes Menu

Fr. 45.-

Menu complet

Fr. 45.-

Complete menu

Fr. 45.-

Prenota con mezza pensione

Fr. 35.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 35.-

Reservation en demi-pension

Fr. 35.-

Book with half board

Fr. 35.-

Martedì 26 marzo – menu del giorno

Italiano

Flan d' asparagi e parmigiano
con vinaigrette alle noci

o

Tagliolini alle verdure
e gamberetti

Passato di ceci al rosmarino

o

Succo di frutta

Petto di pollo arrosto
Salsa alle erbette

o

Involtino di manzo
alla senape e erbette
Salsa al Merlot rosso

Patate rosolate con pancetta

Pomodoro con piselli

Insalata di stagione

Crema Brûlée

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Spargelflan mit Parmesan
an Nuss-Vinaigrette

oder

Tagliolini mit Gemüsen
und Garnelen

Passierte Kichererbsensuppe mit Rosmarin

oder

Fruchtsaft

Gebratene Pouletbrust
Kräutersauce

oder

Rinds-Roulade
mit Senf und Kräuter
an Roter Merlotsauce

Bratkartoffeln mit Speck

Gedünstete Tomate mit Erbsen

Saisonsalat

Crème Brûlée

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Flan d'aspèrges et parmesan
à la vinaigrette aux noix

ou

Tagliolini aux légumes
et crevettes

Potage puré aux pois chiches et romarin

ou

Jus de fruit

Suprême de poulet rôti
Sauce aux fines herbes

ou

Roulade de boeuf
à la moutarde et fines herbes
Sauce au Merlot rouge

Pommes rissolées au lard

Tomate etuvée aux petits pois

Salade de saison

Crème Brûlée

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Asparagus flan with parmesan cheese
on nuts vinaigrette

or

Tagliolini with vegetables
and shrimps

Chickpeas puree soup with rosemary

or

Fruit juice

Roasted chicken breast
on herbs sauce

or

Beef roulade
with mustard and herbs
on red merlot wine sauce

Fried potatoes with bacon

Steamed tomato with peas

Seasonal side salad

Cream Brûlée

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45.-

Ganzes Menu

Fr. 45.-

Menu complet

Fr. 45.-

Complete menu

Fr. 45.-

Prenota con mezza pensione

Fr. 35.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 35.-

Reservation en demi-pension

Fr. 35.-

Book with half board

Fr. 35.-

Mercoledì 27 marzo – menu del giorno

Italiano

Insalata di finocchi e arance
con gorgonzola

o

Lasagne

Crema di carote e zenzero

o

Succo di frutta

Cavolo rapa farcito
con patate e verdure
Salsa alle barbabietole

o

Cotoletta di maiale
in crosta di formaggio
Tagliatelle verdi al burro

Cavolfiore con concassé di pomodoro

Insalata di stagione

Coppa Danimarca

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Fenchel-Orangensalat
mit Gorgonzolakäse

Oder

Lasagne

Karottenrahmsuppe mit Ingwer

oder

Fruchtsaft

Gefülltes Kohlrabi
mit Kartoffeln und Gemüse
auf Randensauce

oder

Schweins-Kotelett
mit Käsekruste
Grüne Nudeln

Blumenkohl mit Tomaten-Concassé

Saisonsalat

Eisbecher Dänemark

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Salade de fenouil aux oranges
et gorgonzola

ou

Lasagne

Crème de carottes et gingembre

ou

Jus de fruit

Chou rave farci
aux pommes de terre et légumes
Sauce aux bettes raves

ou

Côtelette de porc
en croûte de fromage
Nouilles vertes

Choufleur à la concassé de tomates

Salade de saison

Coupe Danemark

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Fennel and orange salad
with gorgonzola cheese

or

Lasagne

Carrots cream soup with ginger

or

Fruit juice

Filled kohlrabi
with potatoes and vegetables
on beet sauce

or

Porc cutlet
with cheese crust
Green noodles

Cauliflower with tomato concassé

Seasonal side salad

Ice cup Denmark

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45.-

Ganzes Menu

Fr. 45.-

Menu complet

Fr. 45.-

Complete menu

Fr. 45.-

Prenota con mezza pensione

Fr. 35.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 35.-

Reservation en demi-pension

Fr. 35.-

Book with half board

Fr. 35.-

Giovedì 28 marzo – menu del giorno

Italiano

Champignons ripieni e gratinate
su rucola all' aceto balsamico

o

Asparagi verdi alla Milanese
con uovo al tegamino

Crema all' aglio orsino

o

Succo di frutta

Petto d' anatra al forno

Salsa agrodolce

o

Code di gamberoni saltati
alle erbe aromatiche

Riso alla creola

Spinaci al burro

Insalata di stagione

Profiterols "Suchard"

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Gefüllte und überbackene Champignons
auf Raukesalat mit Balsamico-Essig

oder

Grüne Spargel Mailänder Art
mit Spiegelei

Bärlauchrahmsuppe

oder

Fruchtsaft

Im Ofen gebratene Entenbrust

an Süss-Sauersauce

oder

Gebratene Riesengarnelenschwänze
mit frischen Kräutern

Kreolenreis

Spinat mit Butter

Saisonsalat

Profiterols "Suchard"

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Champignons farcies et gratinés
Sur roquette à la vinaigre balsamique

ou

Aspèrges vertes à la milanaise
avec oeuf au plat

Crème à l'ail sauvage

ou

Jus de fruit

Magret de canard rôti au four

Sauce aigre -doux

ou

Queue de crevettes géantes sautées
aux fines herbes

Riz créole

Épinards au beurre

Salade de saison

Profiterols "Suchard"

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Filled and gratinated mushrooms
on rocket salad with balsamic vinegar

or

Green asparagus Milan style
with fried egg

Wild garlic cream soup

or

Fruit juice

Roast duckling breast

on sweet & sour sauce

or

Sauteed prawn tails
with fines herbs

Rice creole style

Spinach with butter

Seasonal side salad

Profiterols "Suchard"

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45.-

Ganzes Menu

Fr. 45.-

Menu complet

Fr. 45.-

Complete menu

Fr. 45.-

Prenota con mezza pensione

Fr. 35.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 35.-

Reservation en demi-pension

Fr. 35.-

Book with half board

Fr. 35.-

Venerdì 29 marzo – menu del giorno

Italiano

Insalata di cozze e pomodori
o
Finocchi gratinati con zucchine
e scamorza

Consommé celestina
o
Succo di frutta

Uovo in camicia
su verdure miste di stagione
o
Scaloppa di salmone spadellato
Salsa al dragoncello
Pure di patate allo zafferano
Broccoli al vapore
Insalata di stagione

Budino di semola alla vaniglia
Salsa alle fragole
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Muschel-Tomatensalat
oder
Ueberbackener Fenchel mit Zucchini
und Scamorzakäse

Rinds-Kraftbrühe mit Flädli
oder
Fruchtsaft

Verlorenes Ei
auf Saisonales Mischgemüse
oder
Gebratenes Lachsschnitzel
Estragonsauce
Kartoffelstock mit Safran
Gedämpfter Brokkoli
Saisonsalat

Griess-Flamerie mit Vanille
auf Erdbeersauce
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade de moules et tomates
ou
Fenouil gratiné aux courgettes
et scamorza

Consommé de boeuf célestines
ou
Jus de fruit

Oeuf poché
sur macédoine de légumes de saison
ou
Escalope de saumon sautée
Sauce à l'éstragon
Pommes de terre purée au safran
Broccoli etuvés
Salade de saison

Flamerie de semoule et vanille
sur coulis de fraises
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Mussels and tomato salad
or
Gratinated fennel with zucchini
and scamorza cheese

Beef consommé celestinese
or
Fruit juice

Poached egg
on seasonal mixed vegetables
or
Sautéed salmon escalope
on tarragon sauce
Mashed potatoes with saffron
Steamed broccoli
Seasonal side salad

Semolina pudding with vanilla
on strawberries sauce
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45.-

Ganzes Menu

Fr. 45.-

Menu complet

Fr. 45.-

Complete menu

Fr. 45.-

Prenota con mezza pensione

Fr. 35.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 35.-

Reservation en demi-pension

Fr. 35.-

Book with half board

Fr. 35.-

Sabato 30 marzo – menu del giorno

Italiano

Fiori di zucchine fritti
con verdure e miglio
su mazzetto d'insalate

o

Risotto alla zafferano e piselli

Crema di finocchi al Pernod

o

Succo di frutta

Petto di faraona al forno
con porri fritti
Su salsa al formaggio

o

Spiedino di manzo e verdure
Salsa al pepe verde
Patate rosolate
Fagiolini verdi al timo
Insalata di stagione

Semifreddo alle nocciole e cacao
Salsa alle fragole

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Gebackene Zucchini Blüten
mit Gemüse und Hirse
auf Blattsalate

oder

Safranrisotto mit Erbsen

Fenchelrahmsuppe mit Pernod

oder

Fruchtsaft

Gebratene Perlhuhnbrust
mit gebackener Lauch
auf Käsesauce

oder

Rind-Gemüsespiess
Grünerpfeffersauce
Bratkartoffeln
Grüne Bohnen mit Thymian
Saisonsalat

Haselnuss-Parfait mit Kakao
auf Erdbeersauce

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Fleurs de courgettes frits
aux légumes et millet
sur bouquet de salades

ou

Risotto au safran et petits pois

Crème de fenouil au Pernod

ou

Jus de fruit

Suprême de pintade
aux poireaux frits
Sauce au fromage

ou

Brochette de boeuf et légumes
Sauce au poivre vert
Pommes de terre rissolées
Haricots verts au thym
Salade de saison

Parfait aux noisettes et cacao
Sauce aux fraises

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Deep fried zucchini flowers
with vegetables and millet
on salad bouquet

or

Saffron risotto with peas

Fennel cream soup with Pernod

or

Fruit juice

Roast guinea fowl chest
with deep fried leek
Cheese sauce

or

Beef and vegetable skewer
Green pepper sauce
Fried potatoes
String beans with thyme
Seasonal side salad

Hazelnuts parfait with cocoa
on strawberries sauce

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45.-

Ganzes Menu

Fr. 45.-

Menu complet

Fr. 45.-

Complete menu

Fr. 45.-

Prenota con mezza pensione

Fr. 35.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 35.-

Reservation en demi-pension

Fr. 35.-

Book with half board

Fr. 35.-

Domenica 31 marzo – menu del giorno

Italiano

Salmone affumicato
Toast e burro

o

Penne all' amatriciana

Consommé brunoise

o

Succo di frutta

Dadolata di filetto di coniglio

Salsa ai semi di senape

o

Scaloppine di vitello saltate

Salsa al limone

Risotto alle erbe

Carote glassate

Insalata di stagione

Sorbetto alla fragola

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Geräucherter Lachs
Toast und Butter

oder

Penne an Speck-Zwiebeln

Tomatensauce

Kraftbrühe Brunoise

oder

Fruchtsaft

Kaninchenrückenfiletwürfel

an Senfkörnersauce

Oder

Gebratene Kalbsschnitzel

an Zitronensauce

Kräuterrisotto

Glasierte Karotten

Saisonsalat

Erdbeersorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Saumon fumé
Toast et beurre

ou

Penne au lard, oignon et sauce

tomate

Consommé brunoise

ou

Jus de fruit

Dès de filet de râble de lapin
à la sauce aux grains de moutarde

ou

Escalopes de veau sautées

Sauce au citron

Risotto aux fines herbes

Carottes glacées

Salade de saison

Sorbet aux fraises

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Smoked salmon
Toast and butter

or

Penne on tomato sauce with bacon

and onion

Consommé brunoise

or

Fruit juice

Sauted rabbit loin cubes
on mustard grains sauce

Or

Sauted veal escalopes

on lemon sauce

Risotto with fines herbs

Glaced carrots

Seasonal side salad

Strawberry sorbet

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45.-

Ganzes Menu

Fr. 45.-

Menu complet

Fr. 45.-

Complete menu

Fr. 45.-

Prenota con mezza pensione

Fr. 35.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 35.-

Reservation en demi-pension

Fr. 35.-

Book with half board

Fr. 35.-