

Lunedì 15 aprile – menu del giorno

Italiano

Mousse d'asparagi
con chips di prosciutto crudo

o

Crespella alla fiorentina
con spinaci e ricotta

Brodo Millefanti

o

Succo di frutta

Scaloppine di tacchino impanate

o

Bistecca di maiale gratinata

Con pomodoro e Gruyère

Patate rosolate

Coste alla crema

Insalata di stagione

**

Crema rovesciata al caramello

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Spargelmousse
mit Rohschinken Chips

oder

Pfannkuchen Florentiner Art
mit Spinat und Ricotta

Bouillon Millefanti

oder

Fruchtsaft

Panierte Truthahnschnitzel

oder

Überbackenes Schweinsteak

mit Tomate und Gruyère

Bratkartoffeln

Krautstiele an Rahmsauce

Saisonsalat

Caramelköpflì

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Mousse d'asperges
et chips de jambon cru

ou

Crêpe à la Florentine
aux épinards et ricotta

Bouillon Millefanti

ou

Jus de fruit

Escalopes de dinde panées

ou

Steak de porc gratiné

au Gruyère et tomate

Pommes de terre rissolées

Côte de blettes à la crème

Salade de saison

**

Crème renversée au caramel

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Asparagus mousse
with raw ham chips

or

Crepe Florence style
with ricotta cheese and spinach

Bouillon Millefanti

or

Fruit juice

Bread crumbed turkey escalopes

or

Gratinated pork steak
with tomato and gruyère cheese

Roasted potatoes

Swiss chards on creamy sauce

Seasonal side salad

**

Caramel custard cream

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Prenota con mezza pensione

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Ganzes Menu

Reservation mit Halbpension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Menu complet

Reservation en demi-pension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Complete menu

Book with half board

Fr. 45.-

Fr. 37.-



Martedì 16 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Mazzetto d'insalata con filetto di lucioperca al limone o Fusilli al pomodoro e tonno **	Salat-Bouquet mit gebratenes Zanderfilet mit Zitrone oder Fusilli an Tomaten-Thunfischsauce **	Bouquet de salades au filet de sandre et citron ou Fusilli à la sauce tomate et thon **	Salad bouquet With pike perch filet and lemon or Fusilli on tomato sauce with tuna **
Crema di carote allo zenzero o Succo di frutta **	Karottenrahmsuppe mit Ingwer oder Fruchtsaft **	Crème de carottes au gingembre ou Jus de fruit **	Carrots cream soup with ginger or Fruit juice **
Code di gamberoni saltati alle erbe su risotto al parmigiano o Saltimbocca d'agnello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Ratatouille Insalata di stagione **	Riesengarnelenschwänze mit Kräutern auf Risotto mit parmesan oder Lamm-Saltimbocca Marsalasauce Risotto mit Parmesan Ratatouille Saisonsalat **	Queue de crevettes géantes aux fines herbessur risotto au parmesan ou Saltimbocca d'agneau Sauce au Marsala Risotto au parmesan Ratatouille Salade de saison **	Black tiger shrimps with herbs on risotto with parmesan cheese or Lamb saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan cheese Ratatouille Seasonal side salad **
Carpaccio d'ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio d'ananas Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple carpaccio Lemon sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Prenota con mezza pensione

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Ganzes Menu

Reservation mit Halbpension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Menu complet

Reservation en demi-pension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Complete menu

Book with half board

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Mercoledì 17 aprile – menu del giorno

Italiano

Insalata Waldorf
con petto d'anatra al forno
o
Crespella ai funghi
**
Brodo al semolino tostato
o
Succo di frutta
**
Sminuzzato di manzo
Salsa ai peperoni
Riso alla creola
o
Filetto di luccio perca
In crosta di patate
Macedonia di verdure
Insalata di stagione
**
Coppa Baileys
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Waldorf Salat
mit gebratene Entenbrust
oder
Pfannkuchen gefüllt mit Pilzen
**
Geröstete Griesssuppe
oder
Fruchtsaft
**
Rinds-Geschnetzeltes
an Peperonsauce
Kreolenreis
oder
Gebratenes Zanderfilet
im Kartoffelmantel
Mischgemüse
Saisonsalat
**
Eisbecher Baileys
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade Waldorf
au maigret de canard rôti
ou
Crêpe aux champignons
**
Bouillon à la semoule toastée
ou
Jus de fruit
**
Emincé de boeuf
Sauce aux poivrons
Riz créole
ou
Filet de sandre sauté
en crôte de pommes de terre
Macedoine de légumes
Salade de saison
**
Coupe Baileys
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Waldorf salad
with roasted duck breast
or
Crepe with mushrooms
**
Bouillon with toasted semolina
or
Fruit juice
**
Sliced beef
on sweet peppers sauce
Rice creole style
or
Sautéed pike perch filet
on potatoes crust
Mixed vegetables
Seasonal side salad
**
Ice cup Baileys
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Prenota con mezza pensione

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Ganzes Menu

Reservation mit Halbpension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Menu complet

Reservation en demi-pension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Complete menu

Book with half board

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Giovedì 18 aprile – menu del giorno

Italiano

Verdure grigliate
mozzarella di bufala
o
Gnocchi di patate all' aglio orsino,
pomodori e asparagi verdi
**
Minestra alla paesana
o
Succo di frutta
**
Petto di pollo al forno
Salsa ai funghi
o
Scaloppine di vitello saltate
Salsa al limone
Tagliatelle al burro
Carote glassate
Insalata di stagione
**
Tiramisù
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Grilliertes Gemüse
mit Büffel-Mozzarella
oder
Kartoffelgnocchi mit Bärlauch,
Tomaten und grüne Spargeln
**
Bauersuppe
oder
Fruchtsaft
**
Gebratene Pouletbrust
an Pilzsauce
oder
Gebratene Kalbsschnitzel
Zitronensauce
Nudeln an Butter
Glasierte Karotten
Saisonsalat
**
Tiramisù
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Légumes grillées
mozzarella de bufflone
ou
Gnocchi de pommes de terre à l'ail
sauvage, tomates et asperges vertes
**
Potage paysanne
ou
Jus de fruit
**
Suprême de Poulet roti
Sauce aux champignons
ou
Escalopes de veau sautées
Sauce au citron
Nouilles au beurre
Carottes glacées
Salade de saison
**
Tiramisù
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Grilled vegetables
Buffalo mozzarella
or
Potatoes gnocchi with wild garlic
Tomatoes and green asparagus
**
Vegetables soup
or
Fruit juice
**
Roast chicken breast
on mushroom sauce
or
Sautéed veal escalopes
Lemon sauce
Noodles with butter
Glaced carrots
Seasonal side salad
**
Tiramisù
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Prenota con mezza pensione

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Ganzes Menu

Reservation mit Halbpension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Menu complet

Reservation en demi-pension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Complete menu

Book with half board

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Venerdì 19 aprile – menu del giorno

Italiano

Mousse al formaggio
su carpaccio di barbabietole
o
Ravioli ai carciofi
**
Consommé di manzo brunoise
o
Succo di frutta
**
Risotto ai piselli verdi
con filetto di persico
o
Medaglioni di rana pescatrice
Salsa allo zafferano
Riso selvatico
Spinaci allo scalogno
Insalata di stagione
**
Fragole gratinate
Gelato alla vaniglia
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Käsemousse
auf Randen-Carpaccio
oder
Artischocken-Ravioli
**
Rinds-Kraftbrühe brunoise
oder
Fruchtsaft
**
Risotto mit grüne Erbsen
mit Eglifilet
oder
Seeteufel Medaillons
an safransauce
Wildreis
Spinat mit Schalotten
Saisonsalat
**
Ueberbackene Erdbeeren
Vanilleglace
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Mousse au fromage
sur carpaccio de betterave
ou
Ravioli aux artichauts
**
Consommé de bœuf brunoise
ou
Jus de fruit
**
Risotto aux petits pois
et filet de perches
ou
Médailles de lotte
Sauce au safran
Riz sauvage
Épinards aux échalottes
Salade de saison
**
Fraises gratinées
Glacé vanille
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Cheese mousse
on beet carpaccio
or
Ravioli with artichokes
**
Beef consommé brunoise
or
Fruit juice
**
Risotto with green peas
and perch filet
or
Monkfish medaillon
Saffron sauce
Wild rice
Spinach with shallot
Seasonal side salad
**
Gratinated strawberry
Vanilla ice cream
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Prenota con mezza pensione

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Ganzes Menu

Reservation mit Halbpension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Menu complet

Reservation en demi-pension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Complete menu

Book with half board

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Sabato 20 aprile – menu del giorno

Italiano

Insalata d'asparagi verdi
e gamberetti

o
**

Passato di patate dolci con pancetta

o
Succo di frutta
**

Arrosto di spalla di vitello
Salsa alle spugnole

o

Lombatina d'agnello
alla provenzale

Patate lionesi
Fagiolini verdi

Insalata di stagione
**

Semifreddo al frutto della passione
Salsa ai lamponi

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Grüner Spargelsalat
mit Garnelen

oder
**

Passierte Süßkartoffelsuppe mit Speck

oder
Fruchtsaft
**

Kalbs-Schulterbraten
Morchelsauce

oder

Lamm Rücken
Provenzalischer Art

Lyoner-Kartoffeln
Grüne Bohnen

Saisonsalat
**

Passionsfrucht Parfait
auf Himbeersauce

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Salade d'aspèrges vertes
aux crevettes

ou
**

Potage aux pommes de terre doux et lard

ou
Jus de fruit
**

Rôti d'épaule
Sauce aux morilles

ou

Selle d'agneau
à la provençale

Pommes de terre lyonnaise
Haricots verts

Salade de saison
**

Parfait au fruits de la passions
Sauce à la framboise

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Green asparagus salad
with shrimps

or
**

Sweet potatoes soup with bacon

or
Fruit juice
**

Roast veal shoulder
Morel sauce

or

Lamb saddle
Provence style

Potatoes Lyon style
Green string beans

Seasonal side salad
**

Passion fruits parfait
Raspberry sauce

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Prenota con mezza pensione

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Ganzes Menu

Reservation mit Halbpension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Menu complet

Reservation en demi-pension

Fr. 45.-

Fr. 37.-

Complete menu

Book with half board

Fr. 45.-

Fr. 37.-



Domenica 21 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tartare di salmone affumicato Toast e burro o Tagliatelle alla bolognese **	Tartare von geräuchertem Lachs Toast und Butter oder Nudeln nach Bologneser Art **	Tartare de saumon fumé Toast et beurre ou Nouilles à la bolognese **	Smoked salmon tartare Toast and butter or Noodles Bolognese style **
Crema d'asparagi verdi o Succo di frutta **	Grüne Spargelrahmsuppe oder Fruchtsaft **	Crème d'aspèrges vertes ou Jus de fruit **	Green asparagus cream soup or Fruit juice **
Scaloppine di vitello saltate Salsa agli asparagi o Capretto Pasquale alle erbette e senape Patate novelle al forno Zucchine con concassé di pomodoro Insalata di stagione **	Gebratene Kalbsschnitzel an Spargelsauce oder Oster Gitzli mit Kräutern und Senf Neue Bratkartoffeln Zucchini mit Tomaten-Concassé Saisonsalat **	Escalopes de veau sautées Sauce aux aspèrges ou Chevreau de Pâques aux herbes et moutarde Pommes nouvelles rissolées Courgettes à la concassé de tomates Salade de saison **	Sautéed veal escalopes Asparagus sauce or Easter roast kid with herbs and mustard Roasted new potatoes Zucchini with tomatoes concassé Seasonal side salad **
Torta al semolino Gelato straciatella o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Griess-Kuchen Straciatella Eis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte de semoule Glace straciatella ou Choix de fromages ou Fruits frais	Semolina tarte Straciatella ice cream 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. 37.-	Reservation mit Halbpension	Fr. 37.-	Reservation en demi-pension	Fr. 37.-	Book with half board	Fr. 37.-