

Lunedì 20 maggio – menu del giorno

Italiano

Insalata di lenticchie
con filetto di coniglio alle erbe
o
Farfalle agli asparagi e gamberetti

Crema all'aglio e limone
o
Succo di frutta

Goulach di manzo
all' ungherese
o
Petto di pollo al forno
Salsa al pompelmo e Campari
Tagliatelle al burro
Zucchine ai peperoni
Insalata di stagione

Macedonia di frutta fresca
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Linsensalat
mit Kaninchenrückenfilet und Kräutern
oder
Farfalle mit Spargeln und Garnelen

Knoblauchrahmsuppe mit Zitrone
oder
Fruchtsaft

Rinds-Gulasch
Ungarischer Art
oder
Gebratene Pouletbrust
an Grapefruits-Camparisauce
Nudeln an Butter
Zucchini mit Peperoni
Saisonsalat

Frischer Fruchtsalat
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade de lentilles
au filet de râble de lapin et fines herbes
ou
Farfalle aux asperges et crevettes

Crème à l'ail et citron
ou
Jus de fruit

Goulache de boeuf
à l' Hongrois
ou
Suprême de poulet rôti
Sauce au pamplemousse et Campari
Nouilles au beurre
Courgettes aux poivrons
Salade de saison

Macedoine de fruits frais
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Lentils salad
with rabbit loin filet and herbs
or
Farfalle with asparagus and shrimps

Garlic cream soup with lemon
or
Fruit juice

Beef goulash
Hungarian style
or
Roast chicken breast
on grapefruits and Campari sauce
Noodles with butter
Zucchini with sweet peppers
Seasonal side salad

Fresh fruits salad
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.-

Martedì 21 maggio – menu del giorno

Italiano

Piatto di affettati ticinesi
o
Mousse al formaggio
su mazzetto d'insalate

Minestrone ticinese
o
Succo di frutta

Dadolata di tofu saltati
in salsa ai funghi
o
Piccata di tacchino
alla milanese
Risotto al parmigiano
Cavolfiore al prezzemolo
Insalata di stagione

Panna cotta
Salsa alle fragole
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Tessiner Aufschnitt Teller
oder
Käsemousse
auf Salat-Bouquet

Tessiner Gemüsesuppe
oder
Fruchtsaft

Gebratene Tofuwürfel
an Pilzsauce
oder
Truthahnpiccata
Mailänder Art
Risotto mit Parmesan
Blumenkohl mit Petersilie
Saisonsalat

Panna cotta
Erdbeersauce
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Assiette de charcuterie tessinoise
ou
Mousse au fromage
sur bouquet de salade

Minestrone tessinoise
ou
Jus de fruit

Dès de tofu sautés
Sauce aux champignons
ou
Piccata de dinde
à la milanaise
Risotto au parmesan
Choufleur au persil
Salade de saison

Panna cotta
Sauce aux fraises
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Ticino cold cuts
or
Cheese mousse
on salade bouquet

Vegetables soup Ticino style
or
Fruit juice

Sauted tofu cubes
on mushrooms sauce
or
Turkey piccata
Milan style
Risotto with parmesan cheese
Cauliflower with parsley
Seasonal side salad

Panna cotta
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. 37.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 37.-

Reservation en demi-pension

Fr. 37.-

Book with half board

Fr. 37.-

Mercoledì 22 maggio – menu del giorno

Italiano

Carpaccio di bresaola
con rucola e parmigiano

o

Crespella agli asparagi
gratinata al Taleggio

Crema di sedano rapa e mele
con noci tostate

o

Succo di frutta

Petto d' anatra al forno
Salsa al miele e sesamo
Riso alle verdure

o

Filetto di luccio perca saltato
Con pomodori, olive e capperi

Patate bollite

Spinaci al burro

Insalata di stagione

Banana caramellata
Sorbetto al mango

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Bresaola Carpaccio
mit Rauke und Parmesan
oder

Spargelcrepe

Ueberbacken mit Taleggio

Sellerie-Apfelrahmsuppe
mit gerösteten Nüssen

oder

Fruchtsaft

Gebratene Entenbrust
an Honig-Sesamsauce
Gemüsereis

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Tomaten, Oliven und Kapern

Salzkartoffeln

Spinat mit Butter

Saisonsalat

Caramelisierte Banane
Mangosorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Carpaccio de bresaola
à la roquette et parmesan

ou

Crêpe aux asperges
gratinée au Taleggio

Crème de céleris et pommes
aux noix tostés

ou

Jus de fruit

Maigret de canard rôti
Sauce au miel et sesame
Riz aux légumes

ou

Filet de sander sauté
aux tomates, olives et câpres

Pommes nature

Epinards au beurre

Salade de saison

Banane caramélisée
Sorbet à la mangue

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Bresaola carpaccio
With rocket and parmesan

or

Asparagus crepe
Gratinated with Taleggio cheese

Apple and celeriac cream soup
with roasted nuts

or

Fruit juice

Roast duckling breast
on honey and sesame sauce
Vegetables rice

or

Sautéed pike perch fillet
with tomatoes, olives and capers

Boiled potatoes

Spinach with butter

Seasonal side salad

Caramelized banana
Mango 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. 37.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 37.-

Reservation en demi-pension

Fr. 37.-

Book with half board

Fr. 37.-

Giovedì 23 maggio – menu del giorno

Italiano

Salmone affumicato
 Toast e burro
 o
 Tortiglioni con polpette di maiale
 al sugo di pomodoro

 Consommé celestina
 o
 Succo di frutta

 Petto di pollo al forno
 Salsa al Calvados
 o
 Scaloppine di vitello impanate
 Patate rosolate
 Cavoli rapa ai piselli verdi
 Insalata di stagione

 Crema al mascarpone
 con fragole marinate
 o
 Selezione di formaggi
 o
 Frutta fresca

Deutsch

Geräucherter Lachs
 Toast und Butter
 oder
 Tortiglioni mit Schweins-Frikadellen
 an Tomatensauce

 Kraftbrühe mit Flädli
 oder
 Fruchtsaft

 Gebratene Pouletbrust
 an Calvadosauce
 oder
 Panierte Kalbsschnitzel
 Bratkartoffeln mit Rosmarin
 Kohlrabi mit Erbsen
 Saisonsalat

 Mascarpone -Creme
 mit marinierten Erdbeeren
 oder
 Käse Auswahl
 oder
 Frische Früchte

Français

Saumon fumé
 Toast et beurre
 ou
 Tortiglioni aux boulettes de viande de
 porc et avec sauce tomates

 Consommé célestines
 ou
 Jus de fruit

 Supreme de Poulet roti
 Sauce au Calvados
 ou
 Escalopes de veau panées
 Pommes rissolées au romarin
 Chou rave aux petits pois
 Salade de saison

 Crème au mascarpone
 aux fraises marinées
 ou
 Choix de fromages
 ou
 Fruits frais

English

Smoked salmon
 Toast and butter
 or
 Tortiglioni with porc meatballs
 on tomato sauce

 Consommé celestines
 or
 Fruit juice

 Roast chicken breast
 Calvados sauce
 or
 Bread crumbed veal escalopes
 Fried potatoes with rosemary
 Kohlrabi with peas
 Seasonal side salad

 Mascarpone cream
 with marinated strawberry
 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.-

Venerdì 24 maggio – menu del giorno

Italiano

Piatto d' affettati ticinesi
o
Fusilli al Pomodoro e tonno

Crema ai cavolfiori
o
Succo di frutta

Brasato di manzo
Salsa al Merlot
Polenta al parmigiano
o
Filetto di luccio-perca
dal lago di Lugano
agli agrumi
Patate bollite
Broccoli al vapore
Insalata di stagione

Sorbetto al limone
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Tessiner Aufschnitt-Teller
oder
Fusilli an Tomaten-Thonsauce

Blumenkohlraumsuppe
oder
Fruchtsaft

Rinds-Schmorbraten
an Merlotsauce
Polenta mit Parmesan
oder
Gebratenes Zanderfilet
aus dem Luganersee
an Zitrusfrüchte
Salzkartoffeln
Gedämpfter Brokkoli
Saisonsalat

Zitronensorbet
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Assiette de charcuterie tessinoise
ou
Fusilli à la sauce tomate et thon

Crème de choufleur
ou
Jus de fruit

Boeuf braisé
Sauce au Merlot
Polenta au parmesan
ou
Filet de sandre sauté
du lac de Lugano
aux agrumes
Pommes nature
Broccoli à la vapeur
Salade de saison

Sorbet au citron
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Plate of Ticino cold cuts
or
Fusilli on tomato and tuna sauce

Cauliflower cream soup
or
Fruit juice

Braised beef
Merlot wine sauce
Polenta with parmesan cheese
or
Sautéed pike perch fillet
from Lugano lake
with citrus fruits
Boiled potatoes
Steamed broccoli
Seasonal side salad

Lemon 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. 37.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 37.-

Reservation en demi-pension

Fr. 37.-

Book with half board

Fr. 37.-

Sabato 25 maggio – menu del giorno

Italiano

Tartare di tonno e avocado
Salsa al coriandolo

o

Tagliatelle alla bolognese

Passato di patate dolci con crostini

o

Succo di frutta

Lombatina d' agnello al forno
su salsa di olive e erbe

o

Teneroni di vitello
Salsa al rosmarino

Patate rosolate

Ratatouille

Insalata di stagione

Fragole gratinate

Gelato alla vaniglia

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Thunfisch-Avocado Tartare
an Koriandersauce

oder

Tagliatelle Bologneser Art

Passierte Süsskartoffelsuppe mit

Croutons

oder

Fruchtsaft

Gebratener Lammrücken
auf Oliven-Kräutersauce

oder

Kalbsbrustschnitten

an Rosmarinjus

Bratkartoffeln

Ratatouille

Saisonsalat

Erdbeergratin

Vanilleglace

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Tartare de thon et avocado
Sauce au coriandre

ou

Tagliatelle à la Bolognese

Potage puré aux patates douces et

crôtons

ou

Jus de fruit

Selle d'agneau rôtie
sur sauce aux olives et fines herbes

ou

Tendrons de veau

Sauce au romarin

Pommes de terre rissolées

Ratatouille

Salade de saison

Fraises gratinées

Glacé vanille

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Tuna tartare with avocado
on coriander sauce

or

Tagliatelle Bologna style

Sweet potatoes puree soup with

croutons

or

Fruit juice

Roast lamb saddle
on olives and herbs sauce

or

Braised veal tendrons

Rosemary sauce

Fried potatoes

Ratatouille

Seasonal side salad

Strawberry gratin

Vanilla 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.-

Domenica 26 maggio – menu del giorno

Italiano

Mazzetto d' insalata
con formaggio fritto

o

Spaghetti carbonara

Crema ai piselli verdi
con gamberetti

o

Succo di frutta

Arrosto di petto di tacchino
Salsa ai funghi

o

Sminuzzato di vitello
in salsa alla senape

Riso alle verdure

Broccoli al vapore

Insalata di stagione

Ananas marinato
con Rum, menta, rosmarino e
peperoncino

Sorbetto al limone

o

Selezione di formaggi

Deutsch

Salat-Bouquet
mit gebackenem Käse

oder

Spaghetti Carbonara

Grünerbsenrahmsuppe
mit Crevetten

oder

Fruchtsaft

Truthahnbraten
an Pilzsauce

oder

Kalbsgeschnetzeltes
an Senfsauce

Gemüsereis

Gedämpfter Brokkoli

Saisonsalat

Marinierte Ananas
mit Rhum, Minze, Rosmarin und

Peperoncino

Zitronesorbet

oder

Käse Auswahl

Français

Bouquet de salade
au fromage frit

ou

Spaghetti carbonara

Crème au petits pois
aux crevettes

ou

Jus de fruit

Rôti de dinde
Sauce aux champignons

ou

Emincé de veau
Sauce à la moutarde

Riz aux légumes

Broccoli à la vapeur

Salade de saison

Ananas marinée
au rhum, menthe, romarin et
peperoncino

Sorbet au citron

ou

Choix de fromages

English

Salad bouquet
with deep fried cheese

or

Spaghetti carbonara

Green peas cream soup
with shrimps

or

Fruit juice

Roast turkey
on mushroom sauce

Or

Sliced veal
on mustard sauce

Vegetables rice

Steamed broccoli

Seasonal side salad

Marinated pineapple
with rum, minth, rosemary and
peperoncino

Lemon sorbet

or

Selection of cheese



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.-