

## Lunedì 17 giugno – menu del giorno

### Italiano

Insalata greca  
o  
Spaghetti al pomodoro  
\*\*\*  
Minestra alla paesana  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Lombata di maiale arrosto  
farcita alle verdure  
Salsa al Marsala  
o  
Petto di pollo al forno  
Salsa alle erbe  
Patate novelle al forno  
Broccoli al forno  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Coppa Danimarca  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Griechischersalat  
o  
Spaghetti an Tomatensauce  
\*\*\*  
Bauernsuppe  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Schweinsnierbraten  
gefüllt mit Gemüse  
Marsalasauce  
o  
Gebratene Pouletbrust  
an Kräuterrahmsauce  
Neue Bratkartoffeln  
Gedämpfter Brokkoli  
Kleiner gemischter Salat  
\*\*\*  
Coupe Dänemark  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Salade grecque  
o  
Spaghetti à la sauce tomate  
\*\*\*  
Potage paysanne  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Rôti de porc  
farcié aux légumes  
Sauce au Marsala  
o  
Suprême de Poulet roti  
Sauce aux fines herbes  
Pommes de terre nouvelles au four  
Broccoli à la vapeur  
Salade mêlée  
\*\*\*  
Coupe Danemark  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Greek salad  
o  
Spaghetti on tomato sauce  
\*\*\*  
Farmer's style vegetables soup  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Rost porc  
filled with vegetables  
Marsala sauce  
o  
Roast chicken breast  
on herbs sauce  
New roasted potatoes  
Steamed broccoli  
Small 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. 37.-

Reservation mit Halbpension

Fr. 37.-

Reservation en demi-pension

Fr. 37.-

Book with half board

Fr. 37.-

## Martedì 18 giugno – menu del giorno

### Italiano

Tartare di salmone affumicato  
su carpaccio di cetrioli

o

Penne all'amatriciana

\*\*\*

Crema di zucchine e menta

o

Succo di frutta

\*\*\*

Code di gamberoni saltati  
alle erbette

o

Arrostato di spalla di vitello  
Salsa al Marsala

Riso alle verdure

Macedonia di verdure estive  
Insalata di stagione

\*\*\*

Crema rovesciata al caramello

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

### Deutsch

Tartare vom geräuchertem Lachs  
auf Gurken-Carpaccio

oder

Penne all'amatriciana

Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln

\*\*\*

Zucchini-rahmsuppe mit Minze

oder

Fruchtsaft

\*\*\*

Gebratene Riesengarnelenschwänze  
mit frischen Kräutern

oder

Gebratener Kalbsschulterbraten  
Marsalasauce

Gemüsereis

Sommerliches Mischgemüse  
Saisonsalat

\*\*\*

Caramel-Köpfler

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Tartare de saumon fume  
sur carpaccio de concombre

ou

Penne all'amatriciana

Sauce tomates avec lard et oignons

\*\*\*

Crème de courgettes à la menthe

ou

Jus de fruit

\*\*\*

Queue de crevettes géantes sautées  
aux fines herbes

ou

Rôti de veau  
Sauce au Marsala

Riz aux légumes

Macedoine de légumes  
Salade de saison

\*\*\*

Crème renversée au caramel

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Smoked salmon tartare  
on cucumber carpaccio

or

Penne all'amatriciana

Tomato sauce with bacon and onions

\*\*\*

Zucchini cream soup with mint

or

Fruit juice

\*\*\*

Sautéed black tiger shrimps  
with fresh herbs

or

Roast veal shoulder  
Marsala sauce

Vegetables rice

Summer mixed vegetables  
Seasonal side salad

\*\*\*

Caramel custard 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.-

## Mercoledì 19 giugno – menu del giorno

### Italiano

Verdure estive  
e Tomino grigliato  
o  
Melone e bresaola  
\*\*\*  
Crema al basilico  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Petto di faraona al forno  
Salsa al mais  
con pancetta  
o  
Polpette di maiale  
Salsa al rosmarino  
Patate novelle rosolate  
Scorzonere al burro  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Sorbetto all'ananas  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Sommerliche Gemüse  
und Tomino vom Grill  
oder  
Melone mit Bresaola  
\*\*\*  
Basilikumrahmsuppe  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*\*  
Gebratene Perlhuhnbrust  
an Maissauce  
mit Speck  
oder  
Gebratene Schweinsfrikadellen  
an Rosmarinsauce  
Neue Bratkartoffeln  
Schwarzwurzeln an Butter  
Saisonsalat  
\*\*\*  
Ananassorbet  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Légumes d'été  
et Tomino grillés  
ou  
Melon et bresaola  
\*\*\*  
Crème au basilic  
ou  
Jus de fruit  
\*\*\*  
Suprême de pintade rôti  
Sauce au mais  
et lard  
ou  
Boulettes de porc sautées  
Sauce au romarin  
Pommes nouvelles rissolées  
Scorsonère au beurre  
Salade de saison  
\*\*\*  
Sorbet à l'ananas  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Summer vegetables  
and Tomino cheese from the grill  
or  
Melon with bresaola  
\*\*\*  
Basil cream soup  
or  
Fruit juice  
\*\*\*  
Roast guinea fowl chest  
on sweet corn sauce  
with bacon  
or  
Porc meatballs  
Rosemary sauce  
New roasted potatoes  
Scorsonère with butter  
Seasonal side salad  
\*\*\*  
Pineapple 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 20 giugno – menu del giorno

### Italiano

Mousse al pomodoro  
su insalata e gamberetti  
o  
Insalata di finocchi e arance  
con blu ticinese di capra  
\*\*\*  
Consommé brunoise  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Entrecôte di manzo spadellato  
su rucola e parmigiano  
o  
Spiedino di tofu e verdure  
Patate rosolate  
Cavolfiore alle erbetto  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Caffé gelato  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Tomatenmousse  
auf Salat und Garnelen  
oder  
Fenchelsalat mit Orangen  
und Ziegen-Blauschimmelkäse  
\*\*\*  
Consommé brunoise  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*\*  
Gebratenes Rinds-Entrecôte  
auf Rauke und Parmesan  
oder  
Tofu-Gemüsespiess  
Bratkartoffeln  
Blumenkohl mit Kräutern  
Saisonsalat  
\*\*\*  
Eiskaffee  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Mousse au tomates  
sur salade et crevettes  
o  
Salade de fenouil et oranges  
au fromage bleu de chèvre  
\*\*\*  
Consommé brunoise  
ou  
Jus de fruit  
\*\*\*  
Entrecôte de boeuf  
sur roquette et parmesan  
ou  
Brochette de tofu et légumes  
Pommes de terre rissolées  
Chou fleur aux fines herbes  
Salade de saison  
\*\*\*  
Café glacé  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Tomato mousse  
on salad and shrimps  
or  
Fennel salad with oranges  
and goat blue cheese  
\*\*\*  
Consommé brunoise  
or  
Fruit juice  
\*\*\*  
Sauted beef entrecote  
on rocket and parmesan cheese  
or  
Tofu and vegetable skewer  
Fried potatoes  
Cauliflower with herbs  
Seasonal side salad  
\*\*\*  
Iced coffee  
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 21 giugno – menu del giorno

### Italiano

Carpaccio di bresaola  
con rucola e parmigiano

o

Cocktail di meloni

\*\*\*

Crema al pomodoro

o

Succo di frutta

\*\*\*

Nasi goreng

Piatto di riso e pollo indonesiano

o

Filetto di coregone saltato

dal lago di Lugano

alla mugnaia

Riso alla creola

Broccoli al vapore

Insalata di stagione

\*\*\*

Coppa Hot berry

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

### Deutsch

Bresaola Carpaccio  
mit Rauke und Parmesan

oder

Melonen-Cocktail

\*\*\*

Tomatenrahmsuppe

oder

Fruchtsaft

\*\*\*

Nasi goreng

Indonesisches Reis-Pouletgericht

oder

Gebratenes Felchenfilet

aus dem Luganersee

Müllerin Art

Creolenreis

Gedämpfter Brokkoli

Saisonsalat

\*\*\*

Coupe Hot berry

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Carpaccio de bresaola  
à la roquette et parmesan

ou

Cocktail de melons

\*\*\*

Crème de tomates

ou

Jus de fruit

\*\*\*

Nasi goreng

Assiette de riz et poulet indonesienne

ou

Filet de féra du lac de Lugano

sauté meunière

Riz créole

Broccoli à la vapeur

Salade de saison

\*\*\*

Coupe Hot berry

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Bresaola carpaccio  
with rocket and parmesan cheese

or

Melons cocktail

\*\*\*

Tomato cream soup

or

Fruit juice

\*\*\*

Nasi goreng

Rice and chicken indonesian style

or

Sauted whitefish

from Lugano lake

Meuniere style

Rice creole style

Steamed broccoli

Seasonal side salad

\*\*\*

Ice cup Hot berry

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 22 giugno – menu del giorno

### Italiano

Mousse di trota affumicata  
 Toast e burro  
 o  
 Melone con prosciutto crudo  
 \*\*\*  
 Gazpacho della casa  
 o  
 Succo di frutta  
 \*\*\*  
 Petto d' anatra al forno  
 su rucola e lamponi  
 o  
 Grigliata mista di carne  
 Burro alle erbe  
 Patate novelle al forno  
 Macedonia di verdure estive  
 Insalata di stagione  
 \*\*\*  
 Tiramisu alle fragole  
 o  
 Selezione di formaggi  
 o  
 Frutta fresca

### Deutsch

Geräuchte Forellenfilet Mousse  
 Toast und Butter  
 oder  
 Melonen mit Rohschinken  
 \*\*\*  
 Hausgemachte Gazpacho  
 oder  
 Fruchtsaft  
 \*\*\*  
 Gebratene Entenbrust  
 auf Rauke mit Himbeeren  
 oder  
 Verschiedenes Fleisch vom Grill  
 Kräuterbutter  
 Neue Bratkartoffeln  
 Sommerliches Mischgemüse  
 Saisonsalat  
 \*\*\*  
 Erdbeer-Tiramisu  
 oder  
 Käse Auswahl  
 oder  
 Frische Früchte

### Français

Mousse de truite fumé  
 Toast et beurre  
 ou  
 Melon et jambon cru  
 \*\*\*  
 Gazpacho maison  
 ou  
 Jus de fruit  
 \*\*\*  
 Magret de canard au four  
 sur roquette et framboises  
 ou  
 Grillade varié de viande  
 Beurre aux fines herbes  
 Pommes nouvelles rissolées  
 Macedoine de légumes d'été  
 Salade de saison  
 \*\*\*  
 Tiramisu aux fraises  
 ou  
 Choix de fromages  
 ou  
 Fruits frais

### English

Smoked trout mousse  
 Toast and butter  
 or  
 Melon with raw ham  
 \*\*\*  
 Homemade gazpacho  
 or  
 Fruit juice  
 \*\*\*  
 Roast duckling breast  
 on rocket and raspberries  
 or  
 Mixed grill  
 Herbs butter  
 New roasted potatoes  
 Mixed sommer vegetables  
 Seasonal side salad  
 \*\*\*  
 Strawberries tiramisu  
 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 23 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Couscous alle verdure e gamberetti

o

Ravioli agli spinaci e ricotta

Burro alla salvia

\*\*\*

Passato freddo di cetrioli e yoghurt

o

Succo di frutta

\*\*\*

Risotto alle erbe  
con lombatina di coniglio

o

Lombatina d' agnello al forno

Salsa alle olive

Risotto al parmigiano

Fagiolini al burro

Insalata di stagione

\*\*\*

Coppa Jacques

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Couscous mit Gemüse und Garnelen

oder

Spinat-Ricottaravioli

an Salzeibutter

\*\*\*

Kalte Gurkensuppe mit Yoghurt

oder

Fruchtsaft

\*\*\*

Kräuterrisotto  
mit Kaninchenrückenfilet

oder

Gebratener Lammrücken

Olivensauce

Risotto mit Parmesan

Grüne Bohnen an Butter

Saisonsalat

\*\*\*

Coupe Jacques

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Couscous aux légumes et crevettes

ou

Ravioli aux épinards et ricotta

Beurre à la sauges

\*\*\*

Soupe froide aux concombres et yaourt

ou

Jus de fruit

\*\*\*

Risotto aux fines herbes  
et filet de râble de lapin

ou

Selle d'agneau rôtie

Sauce aux olives

Risotto au parmesan

Haricots verts au beurre

Salade de saison

\*\*\*

Coupe Jacques

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Couscous with vegetables and shrimps

or

Ravioli filled with spinach and ricotta

on sages butter

\*\*\*

Cold cucumber soup with yoghurt

or

Fruit juice

\*\*\*

Risotto with herbs  
and rabbit loin fillet

or

Roasted lamb saddle

olives sauce

Risotto with parmesan cheese

String beans with butter

Seasonal side salad

\*\*\*

Ice cup Jacques

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.-