

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-Köpflli

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 erbette
 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 raspberrys
 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.-