

## Lunedì 2 settembre – menu del giorno

### Italiano

Insalata avocado, pompelmo  
con coriandolo e gamberetti

o

Melone e bresaola

\*\*\*

Crema di carote al cocco

o

Succo di frutta

\*\*\*

Bistecca di maiale  
gratinata al pomodoro e mozzarella

o

Petto di pollo al forno

Salsa al Campari

Tagliatelle al burro

Cavoli rapa con piselli

Insalata di stagione

\*\*\*

Coppa Romanoff

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

### Deutsch

Avocadosalat mit Grapefruits  
Koriander und Garnelen

oder

Melone mit Bresaola

\*\*\*

Karottenrahmsuppe mit Kokos

oder

Fruchtsaft

\*\*\*

Ueberbackenes Schweinsteak  
mit Tomate und Mozzarella

oder

Gebratene Pouletbrust

an Camparisauce

Nudeln an Butter

Kohlrabi mit Erbsen

Saisonsalat

\*\*\*

Coupe Romanoff

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Salade d' avocats, pomplermousse  
coriandre et crevettes

ou

Melon et bresaola

\*\*\*

Crème de carottes au coco

ou

Jus de fruit

\*\*\*

Steak de porc  
gratiné au tomate et mozzarella

ou

Suprême de poulet au four

Sauce au Campari

Nouilles au beurre

Chou raves au petits pois

Salade de saison

\*\*\*

Coupe Romanoff

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Avocado salad with grapefruits  
coriander and shrimps

or

Melon with bresaola

\*\*\*

Carrotcream soup with coconut

or

Fruit juice

\*\*\*

Porc steak  
gratinated with tomato and mozzarella

or

Roast chicken breast

Campari sauce

Noodles with butter

Kohlrabi with green peas

Seasonal side salad

\*\*\*

Ice cup Romanoff

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 3 settembre – menu del giorno

### Italiano

Mousse al salmone affumicato  
su carpaccio di cetrioli  
o  
Insalata di finocchi e arance  
con Blu di capra ticinese  
\*\*\*  
Crema di cavoli rapa e noci  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Scaloppine di vitello saltate  
Salsa al Marsala  
o  
Roastbeef all inglese  
Salsa al Merlot  
Patata al forno  
Fagiolini verdi al burro  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Tiramisu alle fragole  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Mousse vom geräuchertem Lachs  
auf Gurken-Carpaccio  
oder  
Fenchelsalat mit Orangen  
mit Ziegen-Blauschimmelkäse  
\*\*\*  
Kohlrabirahmsuppe mit Nüssen  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*\*  
Gebratene Kalbsschnitzel  
Marsalasaucce  
oder  
Roastbeef Englischer Art  
an Merlotsauce  
Ofenkartoffeln  
Grüne Bohnen am Butter  
Saisonsalat  
\*\*\*  
Erdbeer Tiramisu  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Mousse de saumon fumé  
sur carpaccio de concombre  
ou  
Salade de fenouil et oranges  
au bleu de chèvre tessinois  
\*\*\*  
Crème de chou raves aux noix  
ou  
Jus de fruit  
\*\*\*  
Escalopes de veau sautées  
Sauce au Marsala  
ou  
Roastbeef à l' anglaise  
Sauce au Merlot  
Pommes de terre au four  
Haricots verts au beurre  
Salade de saison  
\*\*\*  
Tiramisu aux fraises  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Smoked salmon mousse  
on cucumber carpaccio  
or  
Fennel salad with oranges  
with blue goat cheese  
\*\*\*  
Kohlrabi cream soup with nuts  
or  
Fruit juice  
\*\*\*  
Sautéed veal escalopes  
Marsala sauce  
or  
Roastbeef english style  
Merlot sauce  
Baked potato  
String beans with butter  
Seasonal side salad  
\*\*\*  
Strawberry 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

## Mercoledì 4 settembre – menu del giorno

### Italiano

Arrostito di vitello freddo  
Salsa tartara  
o  
Insalata caprese  
\*\*\*  
Passato freddo di cetrioli e yogurt  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Bistecca di manzo saltata  
Burro alle erbette  
o  
Scaloppine di vitello saltate  
Salsa al limone  
Patate rosolate al rosmarino  
Carote glassate  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Panna cotta  
Salsa alla frutta  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Kalter Kalbsbraten  
Tartare Sauce  
oder  
Tomaten-Mozzarellasalat  
\*\*\*  
Kalte Gurkensuppe mit Yoghurt  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*\*  
Gebratenes Rinds-Steak  
Kräuterbutter  
oder  
Gebratene Kalbsschnitzel  
an Zitronensauce  
Bratkartoffeln mit Rosmarin  
Glasierter Karotten  
Saisonsalat  
\*\*\*  
Panna cotta  
auf Früchtesauce  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Rôti de veau froid  
Sauce tartare  
ou  
Salade tomate et mozzarella  
\*\*\*  
Soupe froide de concombre et yaourt  
ou  
Jus de fruit  
\*\*\*  
Steak de boeuf sauté  
Beurre aux fines herbes  
ou  
Escalopes de veau sautées  
Sauce au citron  
Pommes de terre rissolées  
Carottes glacées  
Salade de saison  
\*\*\*  
Panna cotta  
Sauce aux fruits  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Cold veal roast  
Sauce tartare  
or  
Tomato and mozzarella salad  
\*\*\*  
Cold cucumber soup with yogurt  
or  
Fruit juice  
\*\*\*  
Sautéed beef steak  
Herbs butter  
or  
Sautéed veal escalopes  
Lemon sauce  
Roasted potatoes  
Glaced carrots  
Seasonal side salad  
\*\*\*  
Panna cotta  
on fruits 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

## Giovedì 5 settembre – menu del giorno

### Italiano

Carpaccio di bresaola  
con rucola e grana

o

Insalata Caesar  
con straccetti di pollo  
\*\*\*

Consommé ai diavolini

o

Succo di frutta  
\*\*\*

Scaloppina di salmone saltata  
Salsa al curry

o

Scaloppine di maiale  
Salsa ai funghi  
Riso selvatico  
Spinaci al burro  
Insalata di stagione  
\*\*\*

Coppa Chocobello

o

Selezione di formaggi  
o

Frutta fresca

### Deutsch

Bresaola-Carpaccio  
mit Rauke und Parmesan

oder

Caesar-Salat  
mit Pouletstreifen  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

oder

Fruchtsaft  
\*\*\*

Gebratenes Lachsschnitzel  
an Currysauce  
oder

Gebratene Schweinsschnitzel  
an Champignonssauce  
Wildreis  
Spinat an Butter  
Saisonsalat  
\*\*\*

Coupe Chocobello

Oder

Käse Auswahl  
oder

Frische Früchte

### Français

Carpaccio de bresaola  
à la Roquette et parmesan

ou

Caesar salad  
aux goujons de poulet  
\*\*\*

Consommé diabolins

ou

Jus de fruit  
\*\*\*

Escalope de saumon  
à la sauce au curry  
ou

Escalopes de porc sautées  
Sauce aux champignons  
Riz sauvage  
Epinards au beurre  
Salade de saison  
\*\*\*

Coupe Chocobello

ou

Choix de fromages  
ou

Fruits frais

### English

Bresaola carpaccio  
with rocket and parmesan

or

Caesar salad  
with chicken slice  
\*\*\*

Consommé diabolins

or

Fruit juice  
\*\*\*

Sauteed salmon escalope  
on curry sauce  
or

Sauteed porc escalopes  
Mushroom sauce  
Wild rice  
Spinach with butter  
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. 37

Reservation mit Halbpension Fr. 37

Reservation en demi-pension Fr. 37

Book with half board

Fr. 37

## Venerdì 6 settembre – menu del giorno

### Italiano

Insalata di ananas, peperoni  
coriandolo e gamberetti

o

Melone con bresaola

\*\*\*

Gazpacho rinfrescante

o

Succo di frutta

\*\*\*

Cotolette d' agnello al forno  
su insalata di patate novelle  
alle olive e erbetta

o

Filetto di luccio perca  
del lago di Lugano  
al burro e mandorle

Patate lesse

Broccoli al vapore

Insalata di stagione

\*\*\*

Sorbetto al mango

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

### Deutsch

Ananas Salat mit Peperoni  
Koriander und Garnelen

oder

Melone mit Bresaola

\*\*\*

Erfrischende Gazpacho

oder

Fruchtsaft

\*\*\*

Gebratene Lamm-Kotoletten  
auf neue Kartoffelsalat  
mit Oliven und Kräuter

oder

Gebratenes Zanderfilet  
aus dem Luganersee  
an Mandelbutter

Salzkartoffeln

Gedämpfter Brokkoli

Saisonsalat

\*\*\*

Mangosorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Salade d'ananas aux poivrons  
coriandre et crevettes

ou

Melons et bresaola

\*\*\*

Rafraichissant Gazpacho

ou

Jus de fruit

\*\*\*

Côtelettes d' agneau rôti au four  
sur salade de pommes de terre nouvelles  
et olives et fines herbes

ou

Filet de sandre du lac de Lugano  
sauté au beurre aux amandes

Pommes nature

Broccoli à la vapeur

Salade de saison

\*\*\*

Sorbet à la mangue

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Pineapple salad with sweet peppers  
Coriander and shrimps

or

Melons with bresaola

\*\*\*

Refreshing gazpacho

or

Fruit juice

\*\*\*

Roast lamb chops  
with new potatoes salad  
with olives and herbs

or

Sautéed pike perch fillet  
from the Lugano lake  
on almonds butter

Boiled potatoes

Steamed broccoli

Seasonal side salad

\*\*\*

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



## Sabato 7 settembre – menu del giorno

### Italiano

Roastbeef freddo  
Salsa tartare  
o  
Cocktail di gamberetti  
con pomodori e basilico  
\*\*\*  
Consommé celestina  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Petto di pollo al forno  
su porri alla panna  
o  
Scaloppine di vitello saltate  
Salsa al Marsala  
Gnocchi al semolino  
Cavolfiori al prezzemolo  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Sorbetto al melone e Porto  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Kaltes Roastbeef  
Sauce Tartare  
oder  
Garnelen Cocktail  
mit Tomaten und Basilikum  
\*\*\*  
Rinds-Kraftbrühe mit Flädli  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*\*  
Gebratene Pouletbrust  
auf Rahmlauch  
oder  
Gebratene Kalbsschnitzel  
an Marsalajus  
Griessgnocchi  
Blumenkohl mit Petersilie  
Saisonsalat  
\*\*\*  
Melonensorbet mit Portwein  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Roastbeef froid  
Sauce tartare  
ou  
Cocktail de crevettes  
aux tomates et basilic  
\*\*\*  
Consommé célestines  
ou  
Jus de fruit  
\*\*\*  
Supreme de poulet  
sur poireaux à la crème  
ou  
Escalopes de veau sautées  
Sauce au Marsala  
Gnocchi de semoule  
Choufleur au persil  
Salade de saison  
\*\*\*  
Sorbet au melons et Porto  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Cold roastbeef  
Sauce tartare  
or  
Shrimps cocktail  
with tomatoes and basil  
\*\*\*  
Consomme celestines  
or  
Fruit juice  
\*\*\*  
Roast chicken breast  
on creamy leek  
or  
Sauted veal escalopes  
Marsala sauce  
Semolina gnocchi  
Cauliflower mit parsley  
Seasonal side salad  
\*\*\*  
Melon sorbet with Port wine  
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 8 settembre – menu del giorno

### Italiano

Salmone affumicato  
 Toast e burro  
 o  
 Pomodoro e mozzarella  
 \*\*\*  
 Crema ai broccoli  
 o  
 Succo di frutta  
 \*\*\*  
 Code di gamberoni saltati  
 su risotto alle erbe  
 o  
 Lombatine di coniglio  
 su salsa al miele e timo  
 Risotto al parmigiano  
 Zucchine ai peperoni  
 Insalata di stagione  
 \*\*\*  
 Gelato con meringhe  
 o  
 Selezione di formaggi  
 o  
 Frutta fresca

### Deutsch

Geräucherter Lachs  
 Toast und Butter  
 oder  
 Tomaten-Mozzarellasalat  
 \*\*\*  
 Brokkolirahmsuppe  
 oder  
 Fruchtsaft  
 \*\*\*  
 Gebratene Riesengarnelenschwänze  
 auf Kräuterrisotto  
 oder  
 Gebratene Kaninchenrückenfilet  
 auf Honig-Thymiansauce  
 Risotto mit Parmesan  
 Zucchini mit Peperoni  
 Saisonsalat  
 \*\*\*  
 Meringues glacées  
 oder  
 Käse Auswahl  
 oder  
 Frische Früchte

### Français

Saumon fumé  
 Toast et beurre  
 ou  
 Salade tomate et mozzarella  
 \*\*\*  
 Crème de brocoli  
 ou  
 Jus de fruit  
 \*\*\*  
 Queue de crevettes géantes sautées  
 sur risotto aux fines herbes  
 ou  
 Filet de râble de lapin sauté  
 Sauce au miel et thym  
 Risotto au parmesan  
 Courgettes aux poivrons  
 Salade de saison  
 \*\*\*  
 Meringues glacées  
 ou  
 Choix de fromages  
 ou  
 Fruits frais

### English

Smoked salmon  
 Toast and butter  
 or  
 Tomato et mozzarella salad  
 \*\*\*  
 Broccoli cream soup  
 or  
 Fruit juice  
 \*\*\*  
 Sauted black tiger shrimps  
 on risotto with herbs  
 or  
 Sauted rabbit loin fillet  
 on honey thyme sauce  
 Risotto with parmesan  
 Zucchini with sweet peppers  
 Seasonal side salad  
 \*\*\*  
 Meringues with 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