

## Lunedì 2 dicembre – menu del giorno

### Italiano

Mazzetto d'insalata  
con Brie fritto  
o  
Pizzoccheri valtellini  
con verza, patate e formaggio

\*\*\*

Brodo al semolino  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*

Scaloppine di vitello saltate  
in salsa ai funghi  
o  
Bistecca di maiale  
Salsa alla senape  
Patate rosolate  
Zucchine saltate  
Insalata di stagione  
\*\*

Crema rovesciata al caramello  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Salat-Bouquet  
mit gebackenem Brie  
oder  
Pizzoccheri Veltliner Art  
mit Wirsing, Kartoffeln und Käse

\*\*\*

Griesssuppe  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*\*

Gebratene Kalbsschnitzel  
an Pilzsauce  
oder  
Schweinssteak  
an Senfsauce  
Bratkartoffeln  
Sautierte Zucchini  
Saisonsalat  
\*\*

Caramel Köpfl  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Bouquet de salade  
au Brie frit  
ou  
Pizzoccheri Valtellina  
au chou frisé, pommes de terre et  
fromage  
\*\*\*

Potage Léopold  
ou  
Jus de fruit  
\*\*\*

Escalopes de veau sautées  
Sauce aux champignons  
ou  
Steak de porc  
à la sauce moutarde  
Pommes de terre rissolées  
Courgettes sautées  
Salade de saison  
\*\*

Crème renversée au caramel  
Ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Salad bouquet  
with deep fried Brie  
or  
Pizzoccheri Valtellina style  
with cabbage, potatoes and cheese

\*\*\*

Semolina soup  
or  
Fruit juice  
\*\*\*

Sauted veal escalopes  
on mushroom sauce  
or  
Porc steak  
on mustard sauce  
Roasted potatoes  
Sauted zucchini  
Seasonal side salad  
\*\*

Caramel custard Crème  
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 dicembre – menu del giorno

### Italiano

Carpaccio di bresaola  
con rucola e parmigiano  
o  
Gnocchi di patate  
in salsa al blu di capra ticinese  
\*\*  
Crema di broccoli  
o  
Succo di frutta  
\*\*  
Scaloppine di vitello  
Salsa al limone  
o  
Entrecote di manzo  
in salsa al pepe  
Patate savoiarde  
Cavolini di Bruxelles  
Insalata di stagione  
\*\*  
Tiramisu  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Bresaola Carpaccio  
mit Rauke und Parmesan  
oder  
Kartoffelgnocchi  
an Ziegen-Blauschimmelkäse  
\*\*  
Brokkolirahmsuppe  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*  
Gebratene Kalbsschnitzel  
an Zitronensauce  
oder  
Gebratenes Rindsentrecote  
an Pfeffersauce  
Savoyer-Kartoffel  
Rosenkohl  
Saisonsalat  
\*\*  
Tiramisu  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Carpaccio de bresaola  
à la roquette et parmesan  
ou  
Gnocchi de pommes de terre  
à la sauce au bleu de chèvre tessinois  
\*\*  
Crème de broccoli  
ou  
Jus de fruit  
\*\*  
Escalopes de veau sautées  
Sauce au citron  
ou  
Entrecôte de boeuf sautés  
Sauce aux poivres  
Pommes de terre savoyarde  
Chou de Bruxelles  
Salade de saison  
\*\*  
Tiramisu  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Bresaola carpaccio  
with rocket and parmesan cheese  
or  
Potatoes gnocchi  
with Ticino goat blue cheese  
\*\*  
Broccoli cream soup  
or  
Fruit juice  
\*\*  
Sautéed veal escalopes  
Lemon sauce  
or  
Sautéed beef entrecote  
Pepper sauce  
Potatoes Savoy style  
Brussels sprouts  
Seasonal side salad  
\*\*  
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 dicembre – menu del giorno

### Italiano

Insalata di finocchi e arance  
al formaggio blu di capra

o

Ravioli agli spinaci e ricotta  
Burro alla salvia

\*\*

Passato di piselli verdi alla menta

o

Succo di frutta

\*\*

Sminuzzato di manzo

Salsa alla senape

o

Saltimbocca di vitello

Salsa al Marsala

Risotto al parmigiano

Carote glassate

Insalata di stagione

\*\*

Crema rovesciata al caramello

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

### Deutsch

Fenchelsalat mit Orangen  
und Ziegen-Blauschimmelkäse

oder

Spinat-Ricotta Ravioli  
an Salbeibutter

\*\*

Grünerbsensuppe mit Minze

oder

Fruchtsaft

\*\*

Rinds-Geschnetzeltes

Senfsauce

oder

Kalbs-Saltimbocca

Marsalasauc

Risotto mit Parmesan

Glasierte Karotten

Saisonsalat

\*\*

Caramel-Köpfl

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Salade de fenouil aux oranges  
et bleu de chèvre

ou

Ravioli aux épinards et ricotta  
Beurre à la sauge

\*\*

Potage aux pois verts à la menthe

ou

Jus de fruit

\*\*

Emincé de bœuf

Sauce à la moutarde

ou

Saltimbocca de veau

Sauce au Marsala

Risotto au parmesan

Carottes glacées

Salade de saison

\*\*

Crème renversée au caramel

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Fennel salad with oranges  
and blue goat cheese

or

Ravioli filled with spinach and ricotta  
Sage butter

\*\*

Green peas puree soup with minth

or

Fruit juice

\*\*

Sliced beef

Mustard sauce

or

Veal saltimbocca

Marsala sauce

Risotto with parmesan

Glaced carrots

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



## Giovedì 5 dicembre – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata autunnale  
con funghi, pancetta, uva e crostini

Herbstsalat mit Pilzen  
Speck, Trauben und Croutons

Salade automnale avec  
champignons, lard, raisins et croûtons

Fall salad with mushrooms,  
bacon, grapes and croutons

o  
Crespella alla Fiorentina

oder  
Pfannkuchen Florentinerart  
mit Spinat gefüllt

ou  
Crêpe à la florentine  
aux épinards

or  
Crepe Florence style  
with spinach

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

Crema di zucca

Kürbisrahmsuppe

Crème de courge

Pumpkins cream soup

o

oder

ou

or

Succo di frutta

Fruchtsaft

Jus de fruit

Fruit juice

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

Petto di pollo al forno

Gebratene Pouletbrust

Suprême de poulet rôti au four

Roasted chicken breast

Salsa alla senape

an Senfsauce

Sauce à la moutarde

on mustard sauce

o

oder

ou

or

Brasato di cervo

Hirsch-Schmorbraten

Cerf braisé

Deer stew

Salsa al Merlot

an Merlotsauce

Sauce au Merlot

Merlot sauce

Spätzli al burro

Spätzli mit Butter

Spätzli au beurre

Spätzli with butter

Cavolo rosso brasato

Geschmortes Rotkraut

Chou rouge braisé

Braiesd red cabbage

Insalata di stagione

Saisonsalat

Salade de saison

Seasonal side salad

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

Vermicelli di castagne con panna

Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm

Vermicelles de châtaignes Chantilly

Chestnuts vermicelles Chantilly

o

Oder

ou

or

Selezione di formaggi

Käse Auswahl

Choix de fromages

Selection of cheese

o

oder

ou

or

Frutta fresca

Frische Früchte

Fruits frais

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 dicembre – menu del giorno

### Italiano

Piatto di affettati ticinesi  
o  
Spätzli agli spinaci e funghi  
Gratinati alla Fontella  
\*\*

Minestra d' orzo alla grigionese  
o  
Succo di frutta  
\*\*

Scaloppine di vitello saltate  
Salsa al limone  
o  
Filetto di coregone saltato  
del Lago di Lugano  
Burro alle mandorle  
Pure di patate al prezzemolo  
Spinaci al burro  
Insalata di stagione  
\*\*

Crema al mascarpone  
con frutti di bosco  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Tessiner Aufschnitt-Teller  
oder  
Spinatspätzli mit Pilzen  
Ueberbacken mit Fontella  
\*\*

Bündner Gerstensuppe  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*

Gebratene Kalbsschnitzel  
an Zitronensauce  
oder  
Gebrautes Felchenfilet  
Aus dem Luganersee  
Mandelbutter  
Kartoffelstock mit Petersilie  
Spinat mit Butter  
Saisonsalat  
\*\*

Mascarponecreme  
mit Waldbeeren  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Assiette de charcuterie tessinoise  
ou  
Spätzli aux épinards et champignons  
Gratinées au Fontella  
\*\*

Potage d' orge grisonnais  
ou  
Jus de fruit  
\*\*

Escalopes de veau sautées  
Sauce au citron  
ou  
Filet de fèra sauté  
du lac de Lugano  
Beurre aux amandes  
Puré de pommes de terre au persil  
Epinards au beurre  
Salade de saison  
\*\*

Crème au mascarpone  
et fruits de bois  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Ticino cold cuts  
or  
Spinach spätzli with mushrooms  
Gratinated with Fontella cheese  
\*\*

Barley soup grison style  
or  
Fruit juice  
\*\*

Sauted veal escalopes  
Lemon sauce  
or  
Sauted whitefish  
from Lugano lake  
Almond butter  
Mashed potatoes with parsley  
Spinach with butter  
Seasonal side salad  
\*\*

Mascarpone cream  
with wild berries  
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 dicembre – menu del giorno

### Italiano

Insalata Waldorf  
con petto d'anatra affumicato  
o  
Farfalle alla panna  
con broccoli e salmone affumicato  
\*\*  
Consommé celestina  
o  
Succo di frutta  
\*\*  
Bistecca di maiale  
Salsa alle prugne  
o  
Entrecote di manzo alla griglia  
Salsa al pepe verde  
Patate saltate con cipolle  
Fagiolini verdi al burro  
Insalata di stagione  
\*\*  
Tiramisu  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Waldorfsalat  
mit geräucherter Entenbrust  
oder  
Farfalle an Rahmsauce  
mit Brokkoli und geräuchtem Lachs  
\*\*  
Kraftbrühe mit Flädli  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*  
Schweins-Steak  
an Zwetschgensauce  
oder  
Grilliertes Rinds-Entrecote  
Grünerpfeffersauce  
Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln  
Grüne Bohnen mit Butter  
Saisonsalat  
\*\*  
Tiramisu  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Salade Waldorf  
au magret de canard fumé  
ou  
Farfalle à la crème  
aux broccoli et saumon fumé  
\*\*  
Consommé cèlestines  
ou  
Jus de fruit  
\*\*  
Steak de porc  
Sauce aux prunes  
ou  
Entrecôte de boeuf grillée  
Sauce au poivre vert  
Pommes de terre boulangère  
Haricots verts au beurre  
Salade de saison  
\*\*  
Tiramisu  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Waldorf salad  
with smoked duckling breast  
or  
Farfalle on creamy sauce  
with broccoli and smoked salmon  
\*\*  
Consommé celestines  
or  
Fruit juice  
\*\*  
Sautet porc steak  
on plums sauce  
or  
Grilled beef entrecote  
Green pepper sauce  
Roasted potatoea with onions  
String beans with butter  
Seasonal side salad  
\*\*  
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 8 dicembre – menu del giorno

### Italiano

Trota affumicata  
 Toast e burro  
 o  
 Ravioli agli spinaci  
 al burro e salvia  
 \*\*  
 Crema di broccoli  
 o  
 Succo di frutta  
 \*\*  
 Saltimbocca di maiale  
 alla romana  
 o  
 Piccata di vitello  
 alla Milanese  
 Risotto al Parmigiano  
 Cavoli di Bruxelles al burro  
 Insalata di stagione  
 \*\*  
 Coppa Jacques  
 o  
 Selezione di formaggi  
 o  
 Frutta fresca

### Deutsch

Geräuchte Forelle  
 Toast und Butter  
 oder  
 Spinat-Ravioli  
 an Salbeibutter  
 \*\*  
 Brokkolirahmsuppe  
 oder  
 Fruchtsaft  
 \*\*  
 Schweins-Saltimbocca  
 Römischer Art  
 oder  
 Kalbspiccata  
 Mailänder Art  
 Risotto mit Parmesan  
 Rosenkohl mit Butter  
 Saisonsalat  
 \*\*  
 Coupe Jacques  
 oder  
 Käse Auswahl  
 oder  
 Frische Früchte

### Français

Truite fumée  
 Toast et beurre  
 ou  
 Ravioli aux épinards  
 au beurre à la sauges  
 \*\*  
 Crème de broccoli  
 ou  
 Jus de fruit  
 \*\*  
 Saltimbocca de porc  
 à la romaine  
 ou  
 Piccata de veau  
 à la milanaise  
 Risotto au parmesan  
 Chou de Bruxelles au beurre  
 Salade de saison  
 \*\*  
 Coupe Jacques  
 ou  
 Choix de fromages  
 ou  
 Fruits frais

### English

Smoked trout  
 Toast and butter  
 or  
 Ravioli filled with spinach  
 on sauges butter  
 \*\*  
 Broccoli cream soup  
 or  
 Fruit juice  
 \*\*  
 Porc saltimbocca  
 Roman style  
 or  
 Veal piccata  
 Milan style  
 Risotto with parmesan  
 Brussel sprouts  
 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