

Lunedì 2 dicembre – menu del giorno

Italiano

Mazzetto d'insalata
con Brie fritto
o
Pizzoccheri valtellinesi
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 savoiarde
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

Marsalasauce

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
 Kalbpiccata
 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