

Menüplan Tessin

November 2009

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Frühstück	Vollkornbrot, Butter, Bienenhonig, Konfitüre, Ovomaltine, Milch, Tee, Kaffee Zusätzlich: Quark mit Getreide, Jogurt, Käse						Zopf, Butter, Jogurt, Quark, Früchte, Milch, Heisse Schokolade, Tee, Fruchtsaft
Mittagessen	<ul style="list-style-type: none"> • "I Capoi" (Krautwickel mit Wirsingkohl) • Gschwellti 	<ul style="list-style-type: none"> • Zucchetti Suppe mit frischem Ziegen Käse Duft • "Cunili in ümit" (Kaninchen in Sauce gedünstet) • Karotten mit Petersilie 	<ul style="list-style-type: none"> • "Rustisciada" (Innereien aus der Metzgete) • Gschwellti 	<ul style="list-style-type: none"> • "El Malbröd" (Suppe aus gelbem Mehl ODER Maissuppe) • "Al pulin di povri" (Ricotta paniert) • Gratiniertes Blumenkohl 	<ul style="list-style-type: none"> • "Merlüz in ümit" (Dorsch in Sauce gedünstet) • Polenta 	<ul style="list-style-type: none"> • "Risott coi mosch" (Risotto mit "Fliegen") • Zucchetti-Salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalbspâté • Gefüllter Kapaun • "Gnücch in pigna" (Kartoffeln im Ofen)
Nachessen	<ul style="list-style-type: none"> • Endivien Salat mit Fenchel • "Risott con la züca" (Risotto mit Kürbis) 	<ul style="list-style-type: none"> • "Strozza pulin" (Kleine Bohnen mit Polenta) • Alpkäse 	<ul style="list-style-type: none"> • Forelle in Essig-Marinade • Saison Salat 	<ul style="list-style-type: none"> • "La Cazzöla" (Trockene Suppe aus Wirsingkohl und Fleisch) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rahmkuchen mit Erbsen und Huhn • Rueblisalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Terrine aus Wildschwein • Hirschmedaillon mit Wachholder • Spätzli 	<ul style="list-style-type: none"> • "Borlanda" (Gemüsesuppe mit Bohnen)
Dessert	Grossmutter's Torte	"Torta da pan" (Brottorte)	Kastanienkuchen mit Schokolade	Brombeertorte mit Minze	"Oss da Mort" "Totenbeinli" (Haselnussstängeli)	Kaki-Torte	Kürbistorte
Zwischen-Mahlzeiten	Wählen Sie zwischen: <ul style="list-style-type: none"> • Saisonfrüchte: Äpfel, Birnen, verschiedenen Früchtekompotte aus tiefgekühlten Früchten und Beeren oder aus hausgemachter Konfitüre • Verschiedene hausgemachte Dörrfrüchte • Hausgemachtes Kleingebäck • Kleingebäck aus Kaki 						
Getränke	Wählen Sie zwischen: <ul style="list-style-type: none"> • Gazzosa Ticinese Nostrana (Hausgemachtes Citro) • Holundersirup, Sirup "Tendron" (aus Kieferknospen) • Kürbis- und Apfelsaft 						

