









# Piano dei menu dal 30. marzo a 05. aprile 2026

Villars-sur-Glâne Restaurant

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
 <p><b>Penne</b> alla bolognese di noci e insalata del mercato</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Risotto verde di primavera</b> con piselli bio, asparagi verdi, broccoli e insalata di rapanelli con erba cipollina</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Gratin di cavolfiore e quinoa</b> con lenticchie, chicchi di melagrana, baba ganoush e insalata del mercato</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Camembert al forno</b> con miele su puré di fagioli di Soisson con chutney di rabarbaro e porri in padella</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Tofu tonkatsu</b> Tofu croccante al forno con salsa giapponese tonkatsu, riso per sushi, edamame e fagioli mungo</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Tortilla di asparagi</b> con patate, champignon, dip di quark alle erbe aromatiche e insalata del mercato</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Scaloppina di petto di pollo</b> con salsa Café de Paris, gnocchi di semolino e peperonata</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Spezzatino d'agnello dell'Emmental</b> con zafferano, puré di patate alle erbe e carote</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Bistecca di maiale in padella</b> con burro all'aglio, polenta all'Appenzeller e barbabietole al forno</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Salsiccia al curry</b> con salsa al curry fatta in casa, patatine fritte e insalata di cavolo con cumino</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Medaglione di salmone arrostato</b> su fregola con olive, pomodori secchi, salsa verde e insalata del mercato</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Spezzatino di pollo</b> alla Stroganoff con spätzli all'aglio orsino e piattoni con cipolle</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Bocconcini di pollo</b> con salsa sweet &amp; sour e riso</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Bocconcini di pollo</b> con salsa sweet &amp; sour e riso</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Bocconcini di pollo</b> con salsa sweet &amp; sour e riso</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Tortelloni</b> con ricotta e spinaci bio in salsa di pomodoro bio</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Tortelloni</b> con ricotta e spinaci bio in salsa di pomodoro bio</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Tortelloni</b> con ricotta e spinaci bio in salsa di pomodoro bio</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Bratwurst agli asparagi</b> con senape a grani grossi nel vasetto Weck Contorni a scelta</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon bleu alle erbe aromatiche 200g</b> con prosciutto e Cantadou, ketchup nel vasetto Weck Contorni a scelta</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Beef Burger classico</b> con pomodoro, lattuga e ketchup Contorni a scelta</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Oggi è la giornata degli spiedini</b> Vi aspetta una gamma di spiedini tutta da scoprire.</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Scaloppina di vitello</b> con salsa di mirtilli rossi e limone Contorni a scelta</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Cordon bleu classico 200g</b> con prosciutto cotto di campagna e Gruyère, Ketchup Contorni a scelta</p> <p><b>19.95</b></p>
 <p><b>Classici del giorno</b> Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p><b>Classici del giorno</b> Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p><b>Classici del giorno</b> Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p><b>Classici del giorno</b> Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p><b>Classici del giorno</b> Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p><b>Classici del giorno</b> Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>

# Piano dei menu dal 30. marzo a 05. aprile 2026

Villars-sur-Glâne Restaurant

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
 <p><b>Asia Wok</b> Ogni giorno specialità Wok sempre diverse. Disponibili in diverse dimensioni.</p>	<p><b>Asia Wok</b> Ogni giorno specialità Wok sempre diverse. Disponibili in diverse dimensioni.</p>	<p><b>Asia Wok</b> Ogni giorno specialità Wok sempre diverse. Disponibili in diverse dimensioni.</p>	<p><b>Asia Wok</b> Ogni giorno specialità Wok sempre diverse. Disponibili in diverse dimensioni.</p>	<p><b>Asia Wok</b> Ogni giorno specialità Wok sempre diverse. Disponibili in diverse dimensioni.</p>	<p><b>Asia Wok</b> Ogni giorno specialità Wok sempre diverse. Disponibili in diverse dimensioni.</p>
 <p><b>Pizza a scelta</b> Scegli gli ingredienti da mettere sulla tua pizza.</p>	<p><b>Pizza a scelta</b> Scegli gli ingredienti da mettere sulla tua pizza.</p>	<p><b>Pizza a scelta</b> Scegli gli ingredienti da mettere sulla tua pizza.</p>	<p><b>Pizza a scelta</b> Scegli gli ingredienti da mettere sulla tua pizza.</p>	<p><b>Pizza a scelta</b> Scegli gli ingredienti da mettere sulla tua pizza.</p>	<p><b>Pizza a scelta</b> Scegli gli ingredienti da mettere sulla tua pizza.</p>
 <p><b>Postazione di trancio</b> Vi aspettano ogni giorno specialità di carne sempre diverse! Contorni a scelta</p>	<p><b>Postazione di trancio</b> Vi aspettano ogni giorno specialità di carne sempre diverse! Contorni a scelta</p>	<p><b>Postazione di trancio</b> Vi aspettano ogni giorno specialità di carne sempre diverse! Contorni a scelta</p>	<p><b>Postazione di trancio</b> Vi aspettano ogni giorno specialità di carne sempre diverse! Contorni a scelta</p>	<p><b>Postazione di trancio</b> Vi aspettano ogni giorno specialità di carne sempre diverse! Contorni a scelta</p>	<p><b>Postazione di trancio</b> Vi aspettano ogni giorno specialità di carne sempre diverse! Contorni a scelta</p>