






Piano dei menu dal 25. a 31. maggio 2026

Delemont le Ticle

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
 <p>Formaggio halloumi arrostito con verdura e ceci mediterranei su bulgur alle erbe aromatiche e salsa tzatziki</p> <p>13.95</p>	<p>Champignon al forno su piatto di knöpfli di primavera con asparagi e spinaci baby, con dip al limone e insalata del mercato</p> <p>13.95</p>	<p>Polpette di lenticchie gialle Dip di noci di acagiù alla menta piperita, couscous orientale e fettine di melanzane al forno</p> <p>13.95</p>	<p>Risotto mediterraneo al pomodoro con pomodori cherry al forno, miele, timo, asparagi bianchi e insalata del mercato</p> <p>13.95</p>	<p>Pizokel grigionesi con lattuga bio e insalata di spinaci e rapanelli</p> <p>13.95</p>	<p>Stufato di patate dolci con salsa allo zenzero e al cocco, riso basmati e insalata indiana di cetrioli</p> <p>13.95</p>
 <p>Curry di pollo Penang con riso jasmín bio e pak choi</p> <p>15.95</p>	<p>Scaloppina di maiale alla panna con patate in padella e piselli bio con cipolle</p> <p>15.95</p>	<p>Spezzatino di vitello basco con polenta e zucchine arrostiti</p> <p>15.95</p>	<p>Baked American Chicken Hot Dog ripieno di sour cream BBQ, cetrioli sottaceto, cipolle arrostiti, formaggio cheddar con peperoni e mais al forno</p> <p>15.95</p>	<p>Filetto di branzino alla piastra su puré di patate al wasabi con vinaigrette di limetta e carote bicolore al sesamo</p> <p>15.95</p>	<p>Polpettone della nonna con salsa al rosmarino, tagliatelle e fagiolini verdi bio</p> <p>15.95</p>
 <p>Polpette di pollo in salsa alla panna e ai funghi con puré di patate</p> <p>9.95</p>	<p>Polpette di pollo in salsa alla panna e ai funghi con puré di patate</p> <p>9.95</p>	<p>Polpette di pollo in salsa alla panna e ai funghi con puré di patate</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla bolognese</p> <p>9.95</p>
 <p>Bratwurst all'aglio orsino con senape a grani grossi nel vasetto Weck Contorni a scelta</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon bleu classico 200g con prosciutto cotto di campagna e Gruyère, Ketchup Contorni a scelta</p> <p>19.95</p>	<p>Italian Burger con carne di manzo, mozzarella, pomodori, pesto e rucola in un bun di pasta brioche Contorni a scelta</p> <p>18.95</p>	<p>Oggi è la giornata degli spiedini Vi aspetta una gamma di spiedini tutta da scoprire.</p> <p>19.95</p>	<p>Scaloppina di vitello con salsa di mirtilli rossi e limone Contorni a scelta</p> <p>19.95</p>	<p>Scaloppina di vitello con salsa di mirtilli rossi e limone Contorni a scelta</p> <p>19.95</p>
 <p>Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p>Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p>Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p>Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p>Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>	<p>Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata</p>

Piano dei menu dal 25. a 31. maggio 2026

Delemont le Ticle

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Sabato



Postazione di trancio

Vi aspettano ogni giorno
specialità di carne sempre
diverse!

Contorni a scelta

Postazione di trancio

Vi aspettano ogni giorno
specialità di carne sempre
diverse!

Contorni a scelta

Postazione di trancio

Vi aspettano ogni giorno
specialità di carne sempre
diverse!

Contorni a scelta

Postazione di trancio

Vi aspettano ogni giorno
specialità di carne sempre
diverse!

Contorni a scelta

Postazione di trancio

Vi aspettano ogni giorno
specialità di carne sempre
diverse!

Contorni a scelta

Postazione di trancio

Vi aspettano ogni giorno
specialità di carne sempre
diverse!

Contorni a scelta