

Piano dei menu dal 13. a 19. ottobre 2025

Delemont le Ticle

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
 Polpette di avena e verdura con peperonata, patate al rosmarino e dip al pesto 13. 95	Quiche di zucca e feta con yogurt alle erbe aromatiche e insalata del mercato 13. 95	Sminuzzato vegano alla zurighese con rōsti di verdure e carote 13. 95	Formaggio provençale al forno con chutney di mele e zucca su orzo con champignon e porri e zucchine 13. 95	Stufato di lenticchie e melanzane con couscous alla menta e insalata del mercato 13. 95	Gnocchi di patate dolci con ragoût di funghi, cavolo romanesco e insalata del mercato 13. 95
 Pollo Tonkatsu giapponese in salsa alla soia con riso per sushi e spicchi di cavolo al forno 15. 95	Capriolo in salmì con cipolle, pancetta, crostini, spätzli e fagiolini verdi bio 15. 95	Chicken Massaman Curry con riso basmati e insalata di verdure indiana 15. 95	Scaloppina di maiale alla panna con tagliatelle al burro e piselli bio con cipolle 15. 95	Filetti di persico croccanti in pastella alla birra con salsa tartare, patate lesse e spinaci in foglia con cipolle 15. 95	Sminuzzato di manzo con salsa alle mele cotogne e al rosmarino, farfalle e broccoli 15. 95
 Crispy chicken nel cestino con patatine fritte 9. 95	Crispy chicken nel cestino con patatine fritte 9. 95	Crispy chicken nel cestino con patatine fritte 9. 95	Maccheroni alla carbonara 9. 95	Maccheroni alla carbonara 9. 95	Maccheroni alla carbonara 9. 95
 Salsiccia da arrostire di selvaggina con senape a grani grossi in vasetto Weck Contorni a scelta 16. 95	Cordon bleu alla boscaiola 200g con funghi e formaggio fresco, Ketchup nel vasetto Weck Contorni a scelta 19. 95	BBQ Beef Burger con carne di manzo, coleslaw, cipolle arrostiti e salsa BBQ Contorni a scelta 18. 95	Oggi è la giornata degli spiedini Vi aspetta una gamma di spiedini tutta da scoprire. 19. 95	Scaloppina di vitello con salsa di mirtilli rossi e limone Contorni a scelta 19. 95	Scaloppina di vitello con salsa di mirtilli rossi e limone Contorni a scelta 19. 95
 Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata

Piano dei menu dal 13. a 19. ottobre 2025

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