

# MENU VON MONTAG 29. DEZEMBER – SONNTAG 4. JANUAR 2026

---

## MONTAG, 29. DEZEMBER

- Burrata auf gegrilltem Gemüse  
~~~~~  
Golden Latte mit Shrimps  
~~~~~  
Rosa gebratenes Kalbsmedaillon  
mit Teriyakisauce  
Reis und gedünstetem Buttergemüse  
~~~~~  
Mandeltarte  
~~~~~

## DIENSTAG, 30. DEZEMBER

- Kalbszunge und Milken in Nussbutter  
mit süß-sauren Berglinsen  
~~~~~  
Blumenkohlcrème-Suppe gerösteten Röschen  
~~~~~  
Geschmorte Kaninchenkeule  
Petit Arvine Salbeisauce  
Tagliatelle  
Butterspinat  
~~~~~  
Vermicelles auf Blätterteig und Blaubeeren  
~~~~~

## MITTWOCH, 31. DEZEMBER

- Fondue Chinoise  
oder  
Silvestergaladinner

## DONNERSTAG, 1. JANUAR

- Blätterteigtarte mit Apfel,  
Saaser Speck und Vacherin  
~~~~~  
Leichte Tomaten-Bohnensuppe  
~~~~~  
Perlhuhnbrust mit Balsamicosauce  
Gnocchi  
auf geschmortem Gemüse  
~~~~~  
Palmarosa-Tarte mit Grapefruit und Biskuit  
~~~~~

## FREITAG, 2. JANUAR

- Vitello auf mariniertem Kürbis und Kapern  
~~~~~  
Walliser Käserahmsuppe mit Ruchbrot-Croûtons  
~~~~~  
Gegrilltes Lachsfilet mit Vermouthsauce  
mit Safranrisotto  
Krautstiel  
~~~~~  
Brotpudding mit Vanillesauce  
und caramellisierten Mandeln  
~~~~~

## SAMSTAG, 3. JANUAR

- Dim-Sum mit Walliser Sauce und Portulak  
~~~~~  
Peperonicrèmesuppe mit Pinienkernen  
~~~~~  
Lammfilet auf Bohnenragout  
Pommery-Senfsauce  
Rosmarinkartoffeln  
~~~~~  
Ambiente Crèmeschnitte mit Preiselbeeren  
~~~~~

## SONNTAG, 4. JANUAR

- Garnierter Blattsalat  
~~~~~  
Französische Zwiebelsuppe  
~~~~~  
Kalbskopfbäggli  
mit Nüdeli  
Wirz  
~~~~~  
Schoko-Brownie mit Moccaglacé und Blaubeeren  
~~~~~