

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

