

MENU VON MONTAG 16. MÄRZ – SONNTAG 22. MÄRZ 2026

MONTAG, 16. MÄRZ

Spargel - Rahmsuppe
~~~~~  
Muscheln in Bärlauchbutter  
~~~~~  
Knuspriger Schweinebraten
in kräftiger Weissbiersauce
Kartoffelstock
Kabis
~~~~~  
Pfirsich Melba  
~~~~~

MITTWOCH, 18. MÄRZ

Fenchel - Salat
mit Kräutern, Distelöl und Ziegenkäse
~~~~~  
Gemüserahmsuppe  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
~~~~~  
Rinds - Stroganoff
mit Randen, sauren Gurken
Reis
~~~~~  
Mohnsoufflé mit Sauerkirschkompott  
~~~~~

FREITAG, 20. MÄRZ

Gebratene Minipeperoni
mit Portulak und Pinienkernen
~~~~~  
Knoblauchcrèmesuppe mit Croutons  
~~~~~  
Kalbsragout
mit Huft und Küggeli
in Petite - Arvine Sauce
Bandnudeln
Broccoli
~~~~~  
Ambiente - Crèmeschnitte  
~~~~~

DIENSTAG, 17. MÄRZ

Blütensalat auf Aprikosenkonfit
Milken in Nussbutter
~~~~~  
Walliser Griessuppe mit Trockenfleisch und Apfel  
~~~~~  
Gegrilltes Kalbskotelette
mit Estragonsauce und jungen Champignons
Buttergnocchi
Frühlingsgemüse
~~~~~  
Orangencrème mit gebranntem Rohrzucker  
~~~~~

DONNERSTAG, 19. MÄRZ

Salatteller
~~~~~  
Fondue Chinoise  
feine Saucen und frische Früchte  
Pommes Frites  
~~~~~  
Sorbet
~~~~~

### SAMSTAG, 21. MÄRZ

Walliser Käsesuppe  
~~~~~  
Capeletti mit Trüffel- Rahmsauce
~~~~~  
Saftiges Entrecôte  
an Bärlauchsauce  
Spargelrisotto  
Kefen  
~~~~~  
Mandelküchle
mit Aprikosenkonfit und Vanille - Glace
~~~~~

### SONNTAG, 22. MÄRZ

~~~~~  
Walliser Abend
~~~~~  
Walliser Teller  
~~~~~  
Raclette à Discretion
~~~~~  
Fruchtsalat mit Kirsch  
~~~~~