

MENU VON MONTAG 30. MÄRZ – SONNTAG 5. APRIL 2026

MONTAG, 30. MÄRZ

Blätterteigarte
mit Apfel, Saaser Speck und Vacherin



Champignoncrèmesuppe



Schweinssteak mit Grillgemüse

Bärlauchpesto

Röstikroketten



Buchteln mit Vanille Sauce



MITTWOCH, 1. APRIL

Auberginentartar
mit gebratenen Pilzen und Chiliöl



Hühnerbouillon

mit Eierflocken und Peterli



Rindsmedaillon

auf geschmortem Gemüse

Chinesische Gewürze

Reis



Crèmeschnitte mit frischen Erdbeeren



FREITAG, 3. APRIL

Antipasti
mit Mozzarella und Basilikumsauce



Tomatencrèmesuppe



Gebratenes Saiblingfilet

Petersilienkartoffeln

Zitronenbutter

Mischgemüse



Karamellisierte Ananas

mit Schokoladenglacé



OSTERSONNTAG, 5. APRIL

Hüttenkäse

verfeinert mit Olivenöl,
gerösteten Pinienkernen,
Portulak und Cocktailtomaten



Spargelcrèmesuppe mit Buttercroûtons



Gebratene Scampi mit grünen Gurken, Sesam und Teriyakisauce



Geschmortes Kalbsbäggli

Estragonsauce

feine Knöpfli

Broccoli



Mousse au Chocolat



DIENSTAG, 31. MÄRZ

Radicchiosalat mit Dillcrème
Ziegenkäse und Ahornsirup



Walliser Griessuppe
mit Trockenfleisch und Roggenbrotbröckli



Kalbsgeschnetzeltes
an Morchelrahmsauce

Spaghetti

Frühlingskarotten



Rhabarber mit Glacé und Rahm



DONNERSTAG, 2. APRIL

Salatteller



Fondue Chinoise
feine Saucen und frische Früchte

Pommes Frites



Sorbet



SAMSTAG, 4. APRIL

Rindstartar
auf geröstetem Roggenbrot



Zwiebelsuppe mit Käsetoast



Gegrillte Entenbrust

auf Weinsauerkraut

Schnittlauchsauce

Kartoffelstock



Mandelküchlein mit Sauerkirschen
und süssem Rahm

