

# MENU VON MONTAG 13. APRIL – SAMSTAG 18. APRIL 2026

---

## MONTAG, 13. APRIL



Rinderbouillon  
mit Kräuteromelette



Capeletti mit Trüffelrahmsauce



Schweinsrücksteak mit Kräuterjus  
gebratenes Gemüse  
Polenta



Ambiente Crèmeschnitte



## MITTWOCH, 15. APRIL



Gebackener Brie  
mit Preiselbeeren



Hühnercrèmesuppe  
mit roten Bohnen



Saltimbocca

Spaghetti

Tomaten Coulis  
feines Gemüse



Glacé mit Rahm und Caramel



## FREITAG, 17. APRIL



Gegrillte Wildfang-Scampi  
auf Avocadomousse



Walliser Griessuppe  
mit Trockenfleisch und Roggenbrotbröckli



Kalbsragout

Kartoffelstock

Spargeln und Kefen



Tarte Tatin mit süssem Rahm



## DIENSTAG, 14. APRIL



Roastbeef mit Sauce Tartar



Gemüserahmsuppe  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen



Rehfilets mit Thymiansauce

Erbsenmus

gedünstete Rübli



Griesflammerie

mit Vanille-Birnen



## DONNERSTAG, 16. APRIL



Cholera

mit Salatgarnitur



Kartoffelsuppe

mit gebratenen Shi-Take-Pilzen



Rindsmedaillon

mit asiatischen Gewürzen

Gemüse

Reis



Orangenpudding



## SAMSTAG, 18. APRIL



Salatteller



Fondue Chinoise

feine Saucen und frische Früchte

Pommes Frites



Sorbet

