

MENU von MONTAG 28. September – SONNTAG 4. Oktober 2026

MONTAG, 28. SEPTEMBER



DIENSTAG, 29. SEPTEMBER



MITTWOCH, 30. SEPTEMBER

Melone
mit Minze und Schafskäse



Pilzrahmsuppe



Rinds-Entrecôte
Pommery-Senfsauce
Käseknöpfli
mit frischen Röstzwiebeln



Tarte Tatin mit Vanillerahm



DONNERSTAG, 1. OKTOBER

Blattsalate mit salzigem Müsli
Balsamicodressing



Rinderbouillon mit Kräuteromelette



Schweinssteak
auf gegrilltem Gemüse

Gnocchi

Balsamicojus



Lavendelcrème



FREITAG, 2. OKTOBER

Ravioli
mit Pfifferlingen in Rahm
Hobelkäse



Blumenkohlcrèmesuppe



Gebratener Lammrücken
auf warmen Bohnensalat
Kartoffelstock
Thymianjus



Süsse Brioche mit Blaubeerkompott



SAMSTAG, 3. OKTOBER

Tomatensalat
mit Basilikum und Hüttenkäse



Tomatensuppe
mit Dill und Rahm



Gegrillter Pouletschenkel
Feine, gebratene Pilze

Estragonsauce

Risotto



Crème Caramel mit Rahm und Mandeln



SONNTAG, 4. OKTOBER

Walliser Trockenfleisch
auf Guacamole
Olivenröstbrot



Zucchetticrèmesuppe



Cordon Bleu
feine Pommes Frites
Rahmspinat



Vanille-Glacé mit heißen Himbeeren

