

MENU VON MONTAG 2. FEBRUAR – SONNTAG 8. FEBRUAR 2026

MONTAG, 2. FEBRUAR

Tartar auf geröstetem Roggenbrot
und Eiersalat



Maiscrèmesuppe
mit gebratenen Peperoni



Trutensteak mit Auberginen,
Knoblauch und Zucchetti
Griesgnocchi und Jus



Karamellisierte Ananas
mit Vanillemousse



MITTWOCH, 4. FEBRUAR

Blattsalate
mit Balsamicodressing
und salzigem Knusper



Blumenkohl-Rahmsuppe
Roggenbrot-Croûtons



Kalbsragout in Petit Arvine Sauce
Tagliatelle
Erbsli und Rüebli



Gebrannte Crème mit Rahm



FREITAG, 6. FEBRUAR

Lauwarmer Tomaten-Fenchelsalat
mit Dill und Hüttenkäse



Marronicrèmesuppe



Rindersteak mit Röstzwiebeln
Pommery-Senfsauce
Käseköpfli



Tiramisù hausgemacht



DIENSTAG, 3. FEBRUAR

Gebratene Wachtel
auf Linsensalat

mit Ingwer und Koriander



Rinderbouillon mit Eierflocken
und Peterli



Medaillon vom Schweinsfilet
mit Pilzen in Rahmsauce

Rosmarinkartoffeln



Kefen



Vermicelles und Aprikosen



DONNERSTAG, 5. FEBRUAR

Pilzsalat mit Pesto und Pinienkernen



Tomatensuppe

mit Mascarpone-Kräutercrème



Cordon Bleu gefüllt
mit Walliser Trockenfleisch und Brie

Süsskartoffel Frites

Mischgemüse



Heisse Himbeeren mit Vanille Glacé



SAMSTAG, 7. FEBRUAR

Blätterteigtarte
mit Apfel, Saaser Speck und Vacherin



Kartoffelsuppe

mit gebratenen Shi-Take Pilzen



gegrilltes Lammfilet

Balsamico-Kräuter-Sauce

Gnocchi

Bohnenragout



Mandeltarte mit Schokolade
und Sake-Birnen



SONNTAG, 8. FEBRUAR



Walliser Abend



Walliser Teller



Raclette à Discrédition



Fruchtsalat mit Kirsch

