

## 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 Zucchini  
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 Rüebl



Gebrannte Crème mit Rahm



### FREITAG, 6. FEBRUAR

Lauwarmer Tomaten-Fenchelsalat  
mit Dill und Hüttenkäse



Marroncrèmesuppe



Rindersteak mit Röstzwiebeln  
Pommery-Senfsauce  
Käseknöpfli  
Broccoli



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-Kräutercreme



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 Discretion



Fruchtsalat mit Kirsch

