

MENUPLAN VOM MONTAG 16. MÄRZ – SONNTAG 22. MÄRZ 2020

MONTAG, 16. MÄRZ 2020

Lauchkartoffelsuppe

Risotto mit Black-Tiger Crevetten

Entenbrust
mit Portosauce
Ebly mit Gemüsebrunoise
Brokkoli

Pfirsich Melba

DIENSTAG, 17. MÄRZ 2020

Rindscarpaccio

Bergkräuter Suppe

Schweinssteak nach Metzgerart
Farmerkartoffeln
Ratatouille

Tiramisu mit Beeren

MITTWOCH, 18. MÄRZ 2020

Kraftbrühe mit Fadennudeln

Seewolffilet auf Kartoffelgnocchi
und Safransauce

Geflügelgeschnetzeltes
an einer Curryrahmsauce
«Casimir»

Parfait Chocamo

DONNERSTAG, 19. MÄRZ 2020

Salatteller

Fondue Chinoise
feine Saucen und frische Früchte
Pommes Frites

Sorbet

FREITAG, 20. MÄRZ 2020

Kraftbrühe Xavier

Frühlingsrollen mit Süß-Sauersauce

Kalbsfrikassee
an einer Zitronen-Vermouthsauce
Schupfnudeln
Mischgemüse

Flan Caramel

SAMSTAG, 21. MÄRZ 2020

Anti Pasti

Currycrèmesuppe mit Granatäpfeln

Lammfilet «Ambassador»
mit Kräuterjus
Röstikroketten
grüne Bohnen

Mangomousse

SONNTAG, 22. MÄRZ 2020

Variationen mit getrockneten
Walliser Fleischspezialitäten

Raclette mit feinem
Gommer Alpkäse

Fruchtsalat