

MENU VON MONTAG 09. MÄRZ – SONNTAG 15. MÄRZ 2026

MONTAG, 09. MÄRZ

Capeletti
mit Mozzarella
und Trüffelrahmsauce

Rinderbouillon mit Kräuterflädli

geschmorte Kalbskopf-Bäggli
roter Kabis
Kartoffelstock

Mohnsoufflé
mit Aprikosenkonfit


MITTWOCH, 11. MÄRZ

Gebackener Brie
mit Portulak-Salat

Gemüserahmsuppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gebratenes Lachsfilet
auf Rahmspinat
Orecchiette
Tomatencoulis

Panna Cotta mit Himbeermark


FREITAG, 13. MÄRZ

Cholera garniert

Walliser Griessuppe
mit Trockenfleisch und Roggenbrotbröckli

Lammkoteletten
Balsamico Sauce
Ratatouille
Safranrisotto

Mandeltarte mit Schokolade
und Sake-Birnen


DIENSTAG, 10. MÄRZ

Guacamole auf Olivenröstbrot
und Cherry-Tomaten

Kartoffelsuppe
mit gebratenen Shi-Take-Pilzen

gegrillter Pouletschenkel
Estragonsauce
Gemüse
Reis

Karamellierte Ananas
mit Schokoladen-Glacé


DONNERSTAG, 12. MÄRZ

Salatteller

Fondue Chinoise
feine Saucen und frische Früchte
Pommes Frites

Sorbet


SAMSTAG, 14. MÄRZ

Lauwarmer Tomaten-Spargelsalat

Champion-Rahmsuppe
mit Sbrinz

Kalbsmedaillon
gedünsteter Spargel
Sauce Hollandaise
Gnocchi

Mascarponecrème
mit frischen Erdbeeren


SONNTAG, 15. MÄRZ


Walliser Abend

Walliser Teller

Raclette à Discretion

Fruchtsalat mit Kirsch
