

MENU VON MONTAG 23. MÄRZ – SONNTAG 29. MÄRZ 2026

MONTAG, 23. MÄRZ

Blattsalate mit Salzmüsli



Fenchel-Sauerrahmsuppe



Gegrilltes Schweinesteak

Ratatouille

Süsskartoffel-Pommes



Griessflammerie mit

Vanille-Birnen



MITTWOCH, 25. MÄRZ

Avocadomus auf Olivenröstitbrot



Gemüsecremesuppe



Rosa gebratene Entenbrust

Rübli in Terriyaki-Sauce

Reis



Panna Cotta



FREITAG, 27. MÄRZ

Tomatenmix-Salat mit

Mozzarella und Bärlauchpesto



Spargelcremesuppe



Kalbsmedaillon

Morchel-Rahmsauce

gedünstetes Gemüse

Kartoffelstockragout



Mascarponecreme mit

jungem Rhabarber



DIENSTAG, 24. MÄRZ

Walliser Blätterteigarte

mit Apfel, Speck und Vacherin



Hühnerbouillon mit

Orechiette und Erbsen



Lammragout an Kardamonsauce

Bohnen und Peperoni

Polenta



Pawlowa mit frischen Erdbeeren



DONNERSTAG, 26. MÄRZ

Salatteller



Fondue Chinoise

feine Saucen und frische Früchte

Pommes Frites



Sorbet



SAMSTAG, 28. MÄRZ

Kartoffel-Rahmsuppe mit

gebratenen Shitake Pilzen



Gebratener Wildfang-Scampi auf

Gurkentartar und Knoblauch-Dillsauce



Alpstein-Perlhuhnschenkel auf

Spargelragout

Tagliatelle



Haselnuss-Souffle mit

Zwetschgenkompott und Vanilleeis



SONNTAG, 29. MÄRZ



Walliser Abend



Walliser Teller



Raclette à Discretion



Fruchtsalat mit Kirsch

