

MENU VON MONTAG 06. APRIL – SONNTAG 12. APRIL 2026

MONTAG, 6. APRIL

Walliser Teller
Raclette à Discrétion
Fruchtsalat mit Kirsch

DIENSTAG, 7. APRIL

Blattsalate mit salzigem Müsli
Gemüse-Rahmsuppe
Ambiente Cordon Bleu
mit Trockenschinken und Brie
Buttererbse
Süsskartoffel - Pommes
Gebrannte Creme mit gerösteten Mandeln

MITTWOCH, 8. APRIL

Tomatensuppe mit Dillcreme
Rehfilet auf Linsensalat mit Koriander
Fleischvogel
in Champignon-Rahmsauce
Knöpfli
Rübli
Melone mit Minze und Joghurt

DONNERSTAG, 9. APRIL

Salatteller
Fondue Chinoise
feine Saucen und frische Früchte
Pommes Frites
Sorbet

FREITAG, 10. APRIL

Thunfischtartar auf
marinierten Sesamgurken
Bärlauch-Rahmsuppe
mit Buttercroutons
Entrecôte
in Rosmarinjus
Couscous
Rahmspinat und Tomaten
Schokobrownie mit Vanilleeis

SAMSTAG, 11. APRIL

Hühnersuppe mit Orecchiette und Erbsen
Käsepressknödel mit
Sauerrahm und grünem Salat
Gegrillte Pouletbrust
in Timutpfeffersauce
Reis
Gemüse
Pavlova mit
Tonkabohnen-Creme und frischen Erdbeeren

SONNTAG, 12. APRIL

Walliser Abend
Walliser Teller
Raclette à Discrétion
Fruchtsalat mit Kirsch