

MENU VON MONTAG 12. JANUAR – SONNTAG 18. JANUAR 2026

MONTAG, 12. JANUAR

Tomaten - Mozzarella Salat



Hähnersuppe mit asiatischen Gewürzen,
Tofu und Gemüse



Perlhuhnbrust
mit Teriyaki Sauce

Reis

Peperoni und Austernpilzen



Aprikosen – Tarte mit Vanilleglace



MITTWOCH, 14. JANUAR

Gebratener Wildfangscampi
auf süß-saurem Linsensalat



Peperonicrèmesuppe



Rindsmedaillons
mit Balsamicosauce
Gnocchi
mediterranem Gemüse



Blaubeerkompott mit Joghurt-Glace



FREITAG, 16. JANUAR



Belper Knolle mit Ratatouille und Kartoffelchips



Marronirahmsuppe



Rehfilet

mit Wacholder - Rahmsauce
frischen Kartoffelkroketten

Rosenkohl



Crema Catalana



DIENSTAG, 13. JANUAR

Vitello auf mariniertem Kürbis und Kapern



Morchselrahmsuppe



Ambiente Cordon Bleu
mit Walliser Trockenfleisch und Vacherin
Blumenkohl

Süsskartoffel Pommes

Preiselbeeren



Flan - Chocolat mit Vanille Birnen



DONNERSTAG, 15. JANUAR

Gänseleber mit Portulak in Balsamicodressing



Blumenkohlrèmesuppe



Gebratene Entenbrust
mit Thymian Sauce

Kartoffelstock

Blaukraut



Mohnsoufflé mit Ananas und Schokolade



SAMSTAG, 17. JANUAR

Salatteller



Fondue Chinoise

feine Saucen und frische Früchte

Pommes Frites



Sorbet



SONNTAG, 18. JANUAR

Marinierte Rüben mit Frischkäse und salzigen Kernen



Kürbiscrèmesuppe



Gegrilltes Alpstein Poulet
mit Estragonsauce

Polenta

Kefen



Pawlowa mit frischen Beeren

