

MENU VON MONTAG 26. JANUAR – SONNTAG 01. FEBRUAR 2026

MONTAG, 26. JANUAR

Guacamole auf Olivenröstbrot
mit Cherry-Tomaten



Gemüse-Rahmsuppe
mit Ingwer und Kurkuma



Stroganoff–Rindsgeschnetzeltes
mit Sauerrahm
Reis



Panna Cotta mit Beerencoulis



DIENSTAG, 27. JANUAR

Grillgemüse mit Mozzarella
und gerösteten Pinienkernen



Cremige Hühnersuppe
mit Zitronengras und Brokkoli



Schweinerückensteak
Zigeuner Art
mit Röstkroketten



Bananensplit



MITTWOCH, 28. JANUAR

Walliser Abend



Walliser Teller



Raclette à discrédition



Fruchtsalat mit Kirsch



FREITAG, 30. JANUAR

Salat von Rettich, Randen und Portulak



Zwiebelsuppe mit Käsehaube



Medaillons vom Rehrücken

mit Thymian-Sauce

Butterknöpfli

Wintergemüse



Mousse au Chocolat hausgemacht



DONNERSTAG, 29. JANUAR

Auberginen-Tatar
mit gebratenen Pilzen und Chili-Öl



Tomatensuppe mit Basilikumpesto



Pulled Beef
mit Bohnen, Peperoni und Okraschoten
mit Estragon Sauce
Kartoffelstock



Haselnuss-Soufflé mit Aprikosenconfit



SAMSTAG, 31. JANUAR

Salatteller



Fondue Chinoise

feine Saucen und frische Früchte

Pommes Frites



Sorbet



SONNTAG, 01. FEBRUAR

Radicchiosalat mit Dillcrème, Schwarznuss und Ahornsirup



Walliser Käsesuppe mit Ruchbrot-CROUTONS



Perlhuhn und Scampi

In Lemongras-Sauce

Couscous

Mischgemüse



Warme Apfeltafel mit Rahm

