

MENU VON MONTAG 22. DEZEMBER – SONNTAG 28. DEZEMBER 2025

MONTAG, 22. DEZEMBER

- Gebratene Wachtel mit marinierten Linsen

Rindsbouillon mit Gerste und Gemüse

Siedfleisch mit Meerrettichsauce
Spinat und kleinen, feinen Kartoffeln

Beerenragout
mit Stracciatellaglacé


MITTWOCH, 24. DEZEMBER

- Schwarznuß auf Kartoffel-Nüsselersalat

Maronicrèmesuppe

Gänseleber auf sautiertem Apfel
Roggenbrot und Preiselbeeren

Geschmorter Entenschenkel mit Salbeisauce
Kartoffelstock
Blaukraut

Aprikosentarte mit Rahm und Vanilleglacé


FREITAG, 26. DEZEMBER

- Crevettencocktail mit Zitrusfrüchten
und Olivenröstbrot

Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüse

Gebratenes Zanderfilet mit Walliser Sauce
mit Rösti
Sauerkraut

Crème Catalana mit Kumquatskompott


DIENSTAG, 23. DEZEMBER

- Blattsalate mit Balsamicodressing
und salzigem Knusper

Tomatensuppe mit Basilikumrahm

Entrecôte mit Steinpilzrahm
Tagliatelle
Broccoli

Gebrannte Crème mit frischen Beeren


DONNERSTAG, 25. DEZEMBER

- Belper Knolle mit gebackenen Peperoni
an Distelöl

Gemüsekräuterahmsuppe

Gegrilltes Thurgauer Schweinefilet
mit Thymian-Senf-Sauce
Apfel und Granatapfel
Gnocchi und Rüebli

Haselnuss-Soufflé
mit Johannisbeeren und Orangenrahm


SAMSTAG, 27. DEZEMBER

- Walliser Rohschinken
auf lauwarmen Bohnensalat

Kürbiscrèmesuppe mit salzigem Kernen

Zartes Rehfilet mit Wacholdersauce
mit Wirz und Marroni
Petersilienwurzelpüree

Mousse au Chocolat mit Passionsfrucht


SONNTAG, 28. DEZEMBER

- Confierter Eigelb auf Saiblingroggen und Blattsalaten
mit frischen Kräutern

Walliser Griessuppe mit Trockenfleisch und Roggenbrotbröckli

Rindsschmorbraten in Estragon-Armagnacsauce
Randen
Rahmchampignons und Butterknöpfli

Ambiente Crèmeschnitte mit Preiselbeeren
