

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



Gemüsekräuterrahmsuppe



Gegrilltes Thurgauer Schweinefilet
mit Thymian-Senf-Sauce

Apfel und Granatapfel

Gnocchi und Rüebl



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

Confiertes 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

