

# MENU von MONTAG 12. Oktober – SONNTAG 18. Oktober 2026

---

## MONTAG, 12. OKTOBER

Blätterteigarte mit Apfel,  
Saaser Speck und Vacherin



Gemüsecrèmesuppe



Kalbsragout  
an Estragon-Rahmsauce

Paccheri-Pasta

Broccoli



Tonkabohnen-Pudding mit Schokolade



## DIENSTAG, 13. OKTOBER

Rinderbouillon  
mit Eierflocken und Petersilie



Capuns in Peperonirahm



Ambiente Beef-Burger  
mit Lattich, Camembert

und Preiselbeeren

Süsskartoffel-Frites



Kaiserschmarren mit frischem Apfelmus



## MITTWOCH, 14. OKTOBER



Salatteller



Fondue Chinoise  
feine Saucen und frische Früchte

Pommes Frites



Sorbet



## DONNERSTAG, 15. OKTOBER

Gegrilltes Gemüse  
mit Hobelkäse und Basilikumpesto



Kohlrabicrèmesuppe  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen



Trutengeschnetzeltes  
mit Champignons und Tomaten

in Szechuan-Pfeffersauce

Reis



Crème Caramel mit Rahm und Mandeln



## FREITAG, 16. OKTOBER

Guacamole auf Olivenröstbrot  
mit gebratenem Speck



Gemüsebouillon  
mit Ingwer, Zitronengras und Tofu



Cordon-bleu vom Dorfmetzger

Erbsenrisotto  
und Tomatensauce



Pfirsich Melba



## SAMSTAG, 17. OKTOBER

Gebratene Zucchini mit Schafskäse  
in Limonensauce



Kürbiscrèmesuppe  
mit salzigen Kernen



Gebratenes Zanderfilet  
auf Lauchrahmgemüse

Gnocchi



Schoko-Mandeltarte



## SONNTAG, 18. OKTOBER

Walliser Rohschinken  
auf Humus und Erbsen



Tomaten-Crèmesuppe mit Dill



Geschmorte Kalbsbäggli  
mit  
weissem Kabis und Kartoffeln



Milchreis mit Kirschen

