

MENU VON MONTAG 16. FEBRUAR – SONNTAG 22. FEBRUAR 2026

MONTAG, 16. FEBRUAR

Gemüse-Cremesuppe

Gebratene Minipeperoni mit
Portulak und Pinienkernen

Gebratenes Schweinsmedaillon
Mit Steinpilzrahm
Rösti
Romanesco

Mousse au chocolat
mit Frucht-Coulis


MITTWOCH, 18. FEBRUAR

Blumenkohl-Rahmsauce

Gebackener Brie mit
Preiselbeer-Rahm

Zartes Lachsfilet
Reis
Ratatouille

Gebratene Creme mit Rahm


FREITAG, 20. FEBRUAR

Walliser Griesssuppe
mit Trockenfleisch

Roastbeef auf Roggenbrot
mit Eibutter und Peperoniöl

Saaser Bratwurst Variation
an Aceto-Thymian Sauce
crémige Polenta
Bohnenpilzragout

Pavlova – Meringue mit
Vanillecreme und frischen Beeren


DIENSTAG, 17. FEBRUAR

Tomatensalat mit Hobelkäse

Rindsbouillon mit
Kräuteromelette

Gegrillte Pouletkeule
mit Estragon-Rahmsauce
Knöpfli
Rübli

Pfirsich Melba


DONNERSTAG, 19. FEBRUAR

Salatteller

Fondue Chinoise
feine Saucen und frische Früchte
Pommes Frites

Sorbet


SAMSTAG, 21. FEBRUAR

Kartoffel-Rahmsuppe

Antipasti mit Mozzarella
und Basilikumpesto

Saftiger Schweinsbraten mit Kruste
an einer Weissbier-Sauce
Semmelknödel
weisser Kabis

Kaiserschmarren
mit Mandelbutter und Apfelmus


SONNTAG, 22. FEBRUAR


Walliser Abend

Walliser Teller

Raclette à Discretion

Fruchtsalat mit Kirsch
