

# Mittagsmenü

01. April – 07. April 2024

## Preise werktags:

Tagesteller: sFr. 25.-- / Menu complet: sFr. 32.--

## Preise sonn- und feiertags:

Tagesteller: sFr. 39.-- / Menu complet: sFr. 54.--

Tagesteller Vegi: sFr. 32.-- / Menu complet Vegi: sFr. 47.--

## Montag, 01. April 2024

**Walliser Trockenfleisch Tatar  
mit getrockneten Aprikosen und Hüttenkäse**  
Tartare de viande séchée valaisanne  
aux abricots secs et au cottage cheese

**Fendantschaumsuppe mit Käsegebäck**  
Soupe de fendant avec feuilleté au fromage

**Kalbsrückensteak mit Kräuterbutter,  
Pommes Fondantes und tourniertem Gemüse**  
Steak de veau avec beurre aux herbes,  
pommes de terre fondantes et légumes tournés

oder/ou

**Gebratene Zander auf Trüffelkartoffelstampf  
mit Karotten und Brokkoli**  
Sandre rôti sur purée de pommes de terre aux truffes  
avec carottes et brocoli

**Tageskuchen**  
Gâteau du jour

## Dienstag, 02. April 2024

**Gratinierte Zwiebelsuppe oder gemischter Salat**  
Soupe d'oignons gratinée ou salade mêlée

**Poulardenbrüstchen mit Kräutersauce  
auf cremiger Bramata Polenta und Gemüse**  
Suprême de poularde à la sauce aux herbes  
avec polenta Bramata crémeuse et légumes

oder/ou

**Cremige Bramata Polenta mit Pilzen,  
Gemüsepfanne und konfierten Kirschtomaten**  
Polenta Bramata crémeuse aux champignons,  
poêlée de légumes et tomates cerises confites

**Tageskuchen**  
Gâteau du jour

## Mittwoch, 03. April 2024

**Brokkolirahmsuppe mit Mandeln oder gemischter Salat**  
Soupe de brocoli à la crème avec amandes ou salade mêlée

**Schweinsbraten auf Specklinsen  
mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Senfsauce**  
Rôti de porc sur lentilles au lard  
avec pommes de terre au romarin, brocoli et sauce à la moutarde

oder/ou

**Schupfnudeln mit Linsen und geschmortem Gemüse**  
Schupfnudeln avec lentilles et légumes braisés

**Tageskuchen**  
Gâteau du jour

Donnerstag, 04. April 2024

**Maissuppe mit frischen Kräutern oder gemischter Salat**  
Soupe de maïs avec herbes frais ou salade mêlée



**Rindspillard an Rotweinsauce,  
mit Hörnli und Ofengemüse**

Paillarde de bœuf à la sauce au vin rouge  
avec cornettes et légumes au four

oder/ou

**Gefüllte Cannelloni mit Spinat und Ricotta,  
Tomatensauce und Grana Padano Käse**  
Cannelloni farcis aux épinards et ricotta,  
sauce tomate et fromage Grana Padano



**Tageskuchen**

Gâteau du jour

---

Freitag, 05. April 2024

**Kürbisrahmsuppe mit Karottenchips oder gemischter Salat**  
Crème de potiron avec chips de carottes ou salade mêlée



**Gebratenes Lachsfilet an Zitronensauce  
mit Petersilienkartoffeln, Grünkohl und Karotten**

Filet de saumon rôti à la sauce au citron  
avec pommes de terre persillées, chou frisé et carottes

oder/ou

**Knuspriger Blumenkohl  
mit Quinoa-Gemüse-Salat und Joghurdip**

Chou-fleur croustillant avec salade de quinoa,  
légumes et dip de yaourt



**Tageskuchen**

Gâteau du jour

Samstag, 06. April 2024

**Zucchini-suppe mit Frischkäse oder gemischter Salat**  
Soupe de courgettes au fromage frais ou salade mêlée



**Gratiniertes Lammentrecôte mit Kroketten,  
Ratatouille und Knoblauchsauce**

Entrecôte d'agneau gratinée avec croquettes,  
ratatouille et sauce à l'ail

oder/ou

**Bulgurpfanne mit Zucchini, Kirschtomaten, Peperoni,  
Feta und frische Kräutersauce**

Poêlée de boulgour avec courgettes, tomates cerises, poivrons,  
feta et sauce aux herbes fraîches



**Tageskuchen**

Gâteau du jour

---

Sonntag, 07. April 2024

**Italienische Antipasti**

Antipasti italiens



**Zwiebelsuppe mit Käsetoast**

Soupe d'oignons avec toast au fromage



**Rindstournedos an Rotweinsauce  
mit Kartoffelsoufflé, Spargel und konfierten Schalotten**

Tournedos de bœuf à la sauce au vin rouge  
avec soufflé de pommes de terre, asperges et échalotes confites

oder/ou

**Ravioli mit Gemüse gefüllt,  
grüner Spargel und Bärlauchsauce**

Raviolis farcis aux légumes  
avec asperges vertes et sauce à l'ail des ours



**Tageskuchen**

Gâteau du jour