

Mittagsmenü

13. Januar – 19. Januar 2025

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, 13. Januar 2025

Erbsensuppe oder gemischter Salat

Soupe aux pois ou salade mêlée



Schweinssteak mit Apfel und Käse überbacken, Bratkartoffeln, sautierten Zucchini, Kirschtomaten und Peperoni

Steak de porc gratiné aux pommes et au fromage, pommes de terre sautées, courgettes sautées, tomates cerises et poivrons

oder/ou

«Cholera» Walliser-Kartoffel-Lauch-Quiche mit Apfel, Bergkäse und Blattsalat

«Cholera» Quiche valaisanne aux pommes de terre et aux poireaux avec pomme, fromage de montagne et salade verte



Tageskuchen

Gâteau du jour

Dienstag, 14. Januar 2025

Kürbissuppe oder gemischter Salat

Soupe au potiron ou salade mêlée



Poulet-Piccata, Penne mit Tomatensauce und klassischer Garnitur

Piccata de poulet, penne à la sauce tomate et garniture classique

oder/ou

Süßkartoffel-Piccata, Penne mit Tomatensauce und sautierten Pilzen

Piccata de patates douces, penne à la sauce tomate et champignons sautés



Tageskuchen

Gâteau du jour

Mittwoch, 15. Januar 2025

Kichererbsensuppe mit Koriander oder gemischter Salat

Soupe de pois chiches à la coriandre ou salade mêlée



Rindsgeschnetzeltes « Stroganoff » mit Randen, Cornichons, Pilzen und Serviettenknödel

Emincé de bœuf « Stroganoff » avec betteraves, cornichons, champignons et quenelles de serviette

oder/ou

Karotten-Gnocchi mit Karottenperlen, Burrata, Kirschtomaten und frischen Kräutern

Gnocchi de carottes avec carottes, burrata, tomates cerises et herbes fraîches



Tageskuchen

Gâteau du jour

Donnerstag, 16. Januar 2025

Lauchcremesuppe oder gemischter Salat

Soupe à la crème de poireau ou salade mêlée



**Gebratener Schweinsrücken auf Specklinsen,
Bratkartoffeln, Brokkoli und Senfsauce**

Selle de porc rôtie sur lentilles au lard,
pommes de terre sautées, brocoli et sauce à la moutarde

oder /ou

**Gemüsenudeln mit Brokkoli, Karotten,
Fenchel und Zucchini an frischer Kräutersauce**

Nouilles aux légumes avec brocoli, carottes,
fenouil et courgettes à la sauce aux herbes fraîches



Tageskuchen

Gâteau du jour

Freitag, 17. Januar 2025

Zucchinisuppe oder gemischter Salat

Soupe de courgette ou salade mêlée



**Wolfsbarschfilet auf Zitronenrisotto mit Rahmspinat,
sautiertem Gemüse und Weissweinsauce**

Filet de loup de mer sur risotto au citron, épinards à la crème,
légumes sautés et sauce au vin blanc

oder/ou

**Zitronenrisotto mit konfierten Kirschtomaten,
sautiertem Gemüse und Grana Padano**

Risotto au citron avec tomates cerises confites,
légumes sautés et Grana Padano



Tageskuchen

Gâteau du jour

Samstag, 18. Januar 2025

Spinatrahmsuppe oder gemischter Salat

Soupe à la crème d'épinard ou salade mêlée



**Mediterranes Kaninchen mit Serviettenknödel
und geschmortem Gemüse**

Lapin méditerranéen avec quenelles de serviette,
et légumes braisés

oder/ou

**Vegetarisches Fladenbrot mit Kichererbsen, Tomaten, Feta,
Oliven, roten Zwiebeln und Tahinisauce**

Galettes de pain végétariennes avec pois chiches, tomates, feta,
olives, oignons rouges et sauce tahini



Tageskuchen

Gâteau du jour

Sonntag, 19. Januar 2025

Randencarpaccio mit Ziegenkäse

Carpaccio de betteraves rouges avec fromage de chèvre



Weissweinsuppe

Soupe au vin blanc



**Kalbsscaloppine an Risotto mit getrockneten Tomaten,
Brokkoli, Perlgemüse und frischem Kräuterschaum**

Escalope de veau avec risotto aux tomates séchées,
brocoli, légumes de perles et mousse d'herbes fraîches

oder/ou

**Garnele auf Risotto mit getrockneten Tomaten,
Brokkoli, Perlgemüse und frischem Kräuterschaum**

Crevette sur risotto aux tomates séchées,
brocoli, légumes de perles et mousse d'herbes fraîches



Tageskuchen

Gâteau du jour