

Mittagsmenü

17. März – 23. März 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, 17. März 2025

Lauchsuppe oder gemischter Salat
Soupe aux poireaux ou salade mêlée



**Cordon bleu vom Schwein mit Pont-Neuf-Kartoffeln,
Buttergemüse und hausgemachtem Gewürzketchup**
Cordon bleu de porc avec pommes de terre Pont-Neuf,
légumes au beurre et ketchup aux épices fait maison

oder/ou

**Zucchini Cordon bleu mit Pont-Neuf-Kartoffeln,
Buttergemüse und hausgemachtes Gewürzketchup**
Cordon bleu de zucchini avec pommes de terre Pont-Neuf,
légumes au beurre et ketchup aux épices fait maison



Tageskuchen
Gâteau du jour

Dienstag, 18. März 2025

Karottensuppe mit Orangenfilets oder gemischter Salat
Soupe de carottes avec des filets d'orange ou salade mêlée



Poulet mit Peperonata, Brokkoli und Serviettenknödel
Poulet avec peperonata, brocoli et quenelles de serviette

oder/ou

**Knuspriger Blumenkohl mit Linsen-Gemüsesalat,
Peperonata und Joghurt-Dip**
Chou-fleur croustillant avec salade de lentilles et de légumes,
peperonata et dip au yogourt



Tageskuchen
Gâteau du jour

Mittwoch, 19. März 2025

**Kohlrabi- und Apfelparpaccio mit Senfvinaigrette
oder gemischter Salat**
Carpaccio de choux-raves et de pommes avec vinaigrette à la moutarde
ou salade mêlée



**Glasiertes Lammgigot mit Berghonig, Tomaten nach «Walliser Art»,
Duchesse-Kartoffeln und sautiertem Gemüse**
Gigot d'agneau glacé au miel de montagne, tomates « à la valaisanne »,
pommes duchesse et légumes sautés

oder/ou

**Saibling nach «Genfer Art» mit Schmelzkartoffeln,
Gemüse und Bärlauchsauce**
Omble chevalier à la Genevoise avec pommes de terre fondantes,
légumes et sauce à l'ail des ours



Tageskuchen
Gâteau du jour

Donnerstag, 20. März 2025

Blumenkohlsuppe oder gemischter Salat

Soupe de chou-fleur ou salade mêlée



**Ossobuco mit cremiger Polenta
und geschmortem Gemüse**

Ossobuco avec polenta crémeuse
et légumes braisés

oder/ou

**Cremige Polenta mit Käse,
Gemüse und frischen Kräutern**

Polenta crémeuse avec fromage,
légumes et herbes fraîches



Tageskuchen

Gâteau du jour

Freitag, 21. März 2025

Selleriesuppe oder gemischter Salat

Soupe de céleri ou salade mêlée



**Gebratenes Lachsfilet an Estragonsauce
mit Tagliatelle und Gemüse**

Filet de saumon à la sauce à l'estragon
avec tagliatelle et légumes

oder/ou

**Tagliatelle an Estragonsauce
mit gemischtem Gemüse**

Tagliatelle à la sauce à l'estragon
avec légumes mixtes



Tageskuchen

Gâteau du jour

Samstag, 22. März 2025

Mais-Lauch-Bisque oder gemischter Salat

Bisque de maïs et poireau ou salade mêlée



**Poulet-Piccata an Tomatensauce
mit Penne al Pesto und klassischer Garnitur**

Piccata de poulet à la sauce tomate
avec penne al pesto et garniture classique

oder/ou

**Süßkartoffel-Piccata an Tomatensauce
mit Penne al Pesto und sautierten Pilzen**

Piccata de patates douces à la sauce tomate
avec penne al pesto et champignons sautés



Tageskuchen

Gâteau du jour

Sonntag, 23. März 2025

Räucherlachs mit Kräuterrührei und Roggenbrot

Saumon fumé avec œufs brouillés aux herbes et pain de seigle



Gebratene rote Paprika- und Tomatensuppe mit Ziegenkäse

Soupe de poivron rouge grillé et de tomate avec fromage de chèvre



**Rindsentrecôte an Sauce béarnaise mit Bärlauch,
Pont-Neuf-Kartoffeln, Karottenpüree und Spargel**

Entrecôte de bœuf à la sauce béarnaise à l'ail des ours,
pommes de terre Pont-Neuf, purée de carottes et asperges

oder/ou

**Ravioli gefüllt mit Ricotta und Gemüse
dazu sautierte Zucchini, Karotten, Cherrytomaten und Basilikumjus**

Raviolis farcis à la ricotta et aux légumes
avec courgettes sautées, carottes, tomates cerises et jus au basilic



Tageskuchen

Gâteau du jour