

Mittagsmenü

25. März – 31. März 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, 25. März 2024

Zucchinirahmsuppe oder gemischter Salat

Soupe de courgette à la crème ou salade mêlée



**Schweinssteak überbacken mit Aprikose und Käse,
Bratkartoffeln, sautierte Zucchini, Aubergine und Peperoni**

Steak de porc garni aux apricots et fromage,
pommes de terre sautées, courgettes sautées, aubergines et poivrons

oder/ou

**« Cholera » Walliser Kartoffel – Lauch Quiche,
mit Äpfeln, Bergkäse und Blattsalat**

« Cholera » Quiche valaisanne aux poireau et pommes de terre
avec pommes, fromage d'alpage et salade laitue



Tageskuchen

Gâteau du jour

Dienstag, 26. März 2024

Fenchelsuppe oder gemischter Salat

Soupe de fenouil ou salade mêlée



**Gebratenes Pouletbrüstchen an Bratenjus
auf Bärlauchrisotto mit Kirschtomaten**

Poitrine de poulet rôtie avec jus
sur risotto d'ail des ours et tomates cerises

oder/ou

Bärlauchrisotto

mit Kirschtomaten, Zucchini und Parmesanchips

Risotto d'ail des ours
avec tomates cerises, courgettes et chips de Parmesan



Tageskuchen

Gâteau du jour

Mittwoch, 27. März 2024

Kürbissuppe oder gemischter Salat

Soupe au potiron ou salade mêlée



**Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse**

Saucisse de veau avec sauce à l'oignons,
pûrée de pommes de terre et légumes glacées

oder/ou

Käsekroketten

mit Peperonata und sautiertem Frühlingsgemüse

Croquettes de fromages
avec peperonata et légumes printanier sautées



Tageskuchen

Gâteau du jour

Donnerstag, 28. März 2024

Brokkolisuppe mit Mandeln oder gemischter Salat
Soupe de brocoli avec amandes ou salade mêlée



**Pulled Pork Wraps an Barbecue-Sauce,
Coleslaw Salat mit Zwiebeln und Country Potatoes**
Wraps de pulled pork à la sauce barbecue,
salade coleslaw aux oignons et country potatoes

oder/ou

**Falafel Wraps an Barbecue-Sauce mit Guacamole, Tomaten,
Gurken, Coleslaw Salat mit Zwiebeln und Country-Potatoes**
Wraps de falafel à la sauce barbecue avec guacamole, tomates,
concombre, salade coleslaw aux oignons et country potatoes



Tageskuchen
Gâteau du jour

Freitag, 29. März 2024

Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne oder gemischter Salat
Bouillon de légumes avec julienne de légumes ou salade mêlée



**Gebratenes Lachsfilet an Zitronensauce
mit Gemüsejulienne und Petersilienkartoffeln**
Filet de saumon rôti à la sauce au citron
avec julienne de légumes et pommes de terre persillées

oder/ou

**Kräuterrahm-Tagliatelle mit Gemüsejulienne,
Brokkoli, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan**
Tagliatelle à la crème aux herbes avec julienne de légumes
broccoli, tomates cerises et parmesan fraîchement râpé



Tageskuchen
Gâteau du jour

Samstag, 30. März 2024

Pfifferlingsuppe mit frischen Kräutern oder gemischter Salat
Soupe de chanterelles aux herbes fraîches ou salade mêlée



**Sautiertes Entenbrüstchen mit Cassis Sauce,
Kartoffelkroketten und Ofengemüse**
Magret de canard sauté à la sauce cassis,
croquettes de pommes de terre et légumes au four

oder/ou

Pizza mit Frühlingsgemüse, Mozzarella und Basilikum
Pizza aux légumes printaniers, mozzarella et basilic



Tageskuchen
Gâteau du jour

Sonntag, 31. März 2024

Vitello Tonnato
Vitello Tonnato



Spargelsuppe
Soupe aux asperges



**Rosa gebratener Lammgigot an Knoblauch-Rosmarin Jus
mit Karottenpüree, Gemüsepfanne und Rosmarinkartoffeln**
Gigot d'agneau rôti rosé au jus d'ail et romarin
avec purée de carottes, poêlée de légumes et pommes de terre au romarin

oder/ou

**Eglifilet mit Spargelrisotto,
Perlengemüse und Bärlauchschaum**
Filet de perche avec risotto aux asperges,
légumes en perles et mousse à l'ail des ours



Tageskuchen
Gâteau du jour