

Montag – Monday – Lundi



Currycremesuppe

Creamy curry soup – Velouté de curry

oder/or/ou

Gerstenrisotto mit Pesto und Gemüse

Barley Risotto with pesto and vegetables – Risotto à l'orge au pesto et légumes



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Lammragout mit cremiger Tessiner Polenta und Chabisgemüse

Lamb ragout with creamy Ticino polenta and swiss chard

–

Ragoût d'agneau avec polenta tessinoise crémeuse et choux

oder/or/ou

Gemüseteller mit Gschwellti und Chäs

Vegetable platter with jacket potatoes and cheese

–

Assiette de légumes avec pommes de terre en robe des champs et fromage



Kirschstreusel mit Vanillesauce

Cherry Crumble with vanilla sauce – Crumble aux cerises avec sauce vanille

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information. / En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Dienstag – Tuesday – Mardi



Karottensuppe mit Ingwer und Honig

Carrot soup with ginger and honey

–

Velouté de carottes au gingembre et miel

oder/or/ou

Tomatenbruschetta

Tomato bruschetta – Bruschetta aux tomates



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Schweinssteak mit Pfeffersauce Butternudeln und buntem Gemüse

Pork steak with pepper sauce, buttered noodles, and colorful vegetables

–

Steak de porc à la sauce au poivre avec nouilles au beurre et légumes multicolores

oder/or/ou

Kichererbsencurry mit Reis

Chickpea curry with rice – Curry de pois chiches avec riz



Zitronen-Quarkmousse

Lemon quark mousse – Mousse au séré et citron

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information. / En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Mittwoch – Wednesday – Mercredi



Minestrone «Mamma Mia»

Minestrone «Mamma Mia» – Minestrone «Mamma Mia»

oder/or/ou

Vorspeisenteller mit Walliser Rohschinken und Melone

Appetizer platter with Valais raw ham and melon

–

Melon au jambon cru valaisan



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Geflügelbrust auf einem Gemüsebett serviert mit Reis

Chicken breast served on a bed of vegetables with rice

–

Poitrine de volaille sur un lit de légumes avec riz

oder/or/ou

Gemüseravioli in Käsesauce

Vegetable ravioli in cheese sauce – Raviolis aux légumes dans une sauce au fromage



Dessertteller mit Sorbet

Dessert plate with sorbet - Assiette à dessert avec sorbet

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information. / En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Donnerstag – Thursday – Jedui



Mandelrahmsuppe

Almond cream soup – Velouté aux amandes

oder/or/ou

Schinkentartar pikant gewürzt auf Walliser Roggenbrot

Spicy ham tartare on Valais rye bread – Tartare de jambon épicé sur pain de seigle valaisan



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Piccatta milanese – Schnitzel in Käse-Ei-Hülle mit Butterspaghetti und buntem Gemüse

*Piccatta Milanese – Schnitzel wrapped in a cheese-and-egg batter
with buttered spaghetti and colorful vegetables*

–

*Piccatta milanaise – Escalopes enrobées de fromage et œuf
avec spaghettis au beurre et légumes multicolores*

oder/or/ou

Gemüserisotto mit gehobeltem Grana Padano

Vegetable risotto with Grana Padano shavings – Risotto aux légumes avec Grana Padano râpé



Aprikosenkuchen

Apricot tart – Tarte aux abricots

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information. / En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir

Freitag – Friday – Vendredi



Chili con Carne Suppe

Chili con carne soup – Soupe au chili con carne

oder/or/ou

Gefüllte Weizentortillas

Stuffed wheat tortillas – Tortillas de blé farcies



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Gebratenes Lachsschnitzel mit einer Zitronen-Dillsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat

Pan-fried salmon cutlet with lemon-dill sauce, boiled potatoes, and spinach

–

*Escalope de saumon poêlée avec une sauce au citron et aneth,
pommes de terre vapeur et d'épinards*

oder/or/ou

Haugemachte Lasagne «Mamma Mia»

Homemade lasagna «Mamma Mia» – Lasagne faite maison «Mamma Mia»



Zitronenkuchen mit Sorbet

Lemon cake with sorbet – Gâteau au citron avec sorbet

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

Samstag – Saturday – Samedi



Leichte Tomatensuppe mit Sauerrahm

Light tomato soup with sour cream – Velouté de tomates avec crème fraîche

oder/or/ou

Feines Rindscarpaccio mit einer Limettenvinagrette

Fine beef carpaccio with a lime vinaigrette

–

Carpaccio de bœuf avec une vinaigrette au citron vert



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings – Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Rahmgeschnetztes «Zürcher Art»

Kartoffelrösti und Gemüsebeilagen

«Zurich-style» fricassee in a cream sauce

Potato Rösti and vegetable sides

–

Emincé de viande dans une sauce crémeuse «à la Zurichoise»

Rösti et légumes

oder/or/ou

Gemüsecurry mit Reis

Vegetable curry with rice – Curry de légumes avec riz



Kokosmousse auf Eiercognac

Coconut mousse with egnog – Mousse à la noix de coco sur cognac aux œufs

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information. / En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Sonntag – Sunday – Dimanche



Cremesuppe vom Walliser Fendant

Cream soup from Valais Fendant – Velouté au Fendant valaisan

oder/or/ou

Pikanter Wurstsalat mit Käse

Spicy sausage salad with cheese – Salade de saucisses épicée au fromage



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Roastbeef anglaise, rosa gebratenes Entrecôte mit Béarnaisesauce

Kartoffelgratin und Buttergemüse

*Roast beef anglaise, pink-roasted entrecôte with Béarnaise sauce
potato gratin and buttered vegetables*

–

*Roastbeef à l'anglaise, entrecôte cuite à point avec sauce béarnaise
gratin dauphinois et légumes*

oder/or/ou

Spaghettiteller mit Tomate und Ruccola

Spaghetti with tomatoes and arugula – Spaghettis aux tomates et roquette



Crème brûlée

Crème brûlée – Crème brûlée

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information. / En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.