

	MENÜ	VEGETARISCH	
MO	Griesssuppe mit Lauchstreifen Gedämpfter Chabissalat Schweinspiccata Mailänder Art Tomatenspaghetti Creme Catalana	Griesssuppe mit Lauchstreifen Gedämpfter Chabissalat Spaghetti mit Tomatensauce / Reibkäse Creme Catalana	 <p><b>Käse – Fondueplausch</b> ab 2 Personen</p> <p><b>täglich von 11.30 Uhr bis</b> <b>16.00 Uhr</b></p> <p><b>Klassisches Käsefondue</b> pro Person Fr.22.00 (Unser klassischer Renner mit rezentem Hausmischung) Walliser</p> <p><b>Tomatenfondue</b> pro Person Fr.23.00 (Sämiges Käsefondue mit Tomatenstückli)</p> <p><b>Grüt «Fondue»</b> pro Person Fr.25.00 ( mit Prosecco und Morcheln)</p> <p>Nebst Brotstückli servieren wir Ihnen auch Birnenstückli und gekochte Kartoffelstückli</p> <p><b>Menu 3 am 25.12.2024</b> Tagessuppe/Tagessalat Wienerschnitzel(Kalb) Pommes fries Tagesgemüse Tagesdessert Fr. 33.00 / Fr. 31.00</p> <p><b>Menu 3 am 26.12.2024</b> Tagessuppe/Tagessalat Rehgeschnetztes an Cognacrahmsauce Quarkspätzli Tagesgemüse Tagesdessert Fr. 33.00 / Fr. 31.00</p>
DI	Broccoli Suppe Randen Salat mit Trauben Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti Galetten Rosenkohl mit Speckwürfeli Zwetschgensorbet auf Kompott	Broccoli Suppe Randen Salat mit Trauben Gemüserösti mit Spiegelei Zwetschgensorbet auf Kompott	
MI	Leichte Kürbiscreme mit Curry Wintersalat mit Rettichsprossen Schweinsfilettranche und Maispouletbrust an Portweinsauce Petersilien Kartoffelstock Buntes Marktgemüse Marinierter Orangensalat mit Datteln	Leichte Kürbiscreme mit Curry Wintersalat mit Rettichsprossen Randencarpaccio Petersilien Kartoffelstock mit Gemüsestreifen Marinierter Orangensalat mit Datteln	
DO	Bouillon mit Käseschnittenstücke Eisbergsalat mit Kernen Tessiner Braten an Kräuterjus Steinpilzrisotto Feines Ratatouille Himbeerherz	Bouillon mit Käseschnittenstücke Eisbergsalat mit Kernen Zucchetti- und Aubergineschnitzel Kräuterbutter Steinpilzrisotto / Ratatouille Himbeerherz	
FR	Kresse-Basilikum Creme Maissalat mit Curry u. Früchten Zanderchnusperli Tatarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat Kokosmakrönli	Kresse-Basilikum Creme Maissalat mit Curry u. Früchten Französische Kräuter-Omelette Salzkartoffeln Rahmspinat Kokosmakrönli	
SA	Kartoffelsuppe mit Petersilie Blattsalat mit Groutons Poulet Geschnetztes an Senfrahmsauce Gemüsereis / Broccoli Mini-Cremeschnitte	Kartoffelsuppe mit Petersilie Frühlingsrolle mit Salatgarnitur Süsse Chilisauce Mini-Cremeschnitte	
SO	Rüebli- und Nüsslisuppe mit Safran Nüsslisalat mit Ei Kalbschnitzel an Steinpilzsauce Butternudeln Buntes Wintergemüse Marroniköpfler mit Sauerkirschen	Rüebli- und Nüsslisuppe mit Safran Nüsslisalat mit Ei Rotes Gemüse-Früchte Curry Basmatireis Gebratene Kokosbananen Marroniköpfler mit Sauerkirschen	

Falls nichts anderes deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz