

MENÜ PLAN

27. JULI – 02. AUGUST 2026

WOCHENHIT

Montag - Freitag

**Goldgelb sautierte Walliser Rösti
mit Tomaten, Schinken und Bergkäse**

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MONTAG	Kresse Cremesuppe oder Bouillon Kalbblankett mit Safran und Gemüse Zitronen-Verveine Risotto Blumenkohl mit Kräutern Pistazien Glace mit Guetzli	Kresse Cremesuppe oder Bouillon Rösti Pastetchen mit frischer Wald Pilz Gemüse Füllung an Weinsauce Pistazien Glace mit Guetzli	Tagessuppe Feiner Käse-Eiersalat mit Gemüse Streifen an mildem Dressing Para Pan Brot Kaffee, Milch, Tee
DIENSTAG	Geflügel-Suppe oder Bouillon Hausgemachte Mascarpone Hacktätschli (Schwein) in Kerbeljus Luftiges Kartoffelpüree Erbsen-Karotten Gemüse Apfel Jalousie mit Rahm	Geflügel-Suppe oder Bouillon Bordüre von feinem Kartoffelstock mit reichhaltigem Gemüse Ragout an Frischkäse Sauce Apfel Jalousie mit Rahm	Tagessuppe Sämiger Griessbrei mit Zimtzucker und Beeren Kompott Kaffee, Milch, Tee
MITTWOCH	Ämmitaler Händöpfelsuppe oder Bouillon Bauernschübli an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse Aprikosen Muffin mit Rahm	Ämmitaler Händöpfelsuppe oder Bouillon Frittierte Rösti Bällchen mit Greyerzer gefüllt auf Tomaten – Basilikum Coulis Aprikosen Muffin mit Rahm	Tagessuppe Irenes Pastete (Blätterteig Pastete mit Kalbsbrät, Tomaten, Essiggurken und Kräutern) Farbiger Zupfsalat Kaffee, Milch, Tee
DONNERSTAG	Asiatische Gemüsesuppe mit Tofu oder Bouillon Rindgeschnetzeltes an Paprika - Rahmsauce Gratinierte Kartoffelscheiben Artischocken-Karotten Gemüse Gleichschwer Cake mit Rahm	Asiatische Gemüsesuppe mit Tofu oder Bouillon Verlorenes Ei auf knusprigem Toast und kleinem Gemüse mit Kräuter-Schaumsauce Gleichschwer Cake mit Rahm	Tagessuppe Spaghetti an Basilikum- Tomatensauce mit Parmesan Kaffee, Milch, Tee
FREITAG	Selleriecreme Suppe oder Bouillon Bami Goreng mit Crevetten (indonesisches Nudelgericht mit Cocktail Crevetten und Gemüse) Gedünsteter Romanesco Gebrannte Schwyzer Creme	Selleriecreme Suppe oder Bouillon Bami Goreng (indonesisches Nudelgericht mit viel Gemüse, Sojasprossen, Pilzen und Sojasauce) Gebrannte Schwyzer Creme	Tagessuppe Genfer Birnenkuchen mit Rosinen, kandierte Früchten an Wein-Rahm Guss Kaffee, Milch, Tee
SAMSTAG	1. August Grill-Plausch	1. August Grill-Plausch	Leichte Gemüse Suppe mit Speckwürfeln, Kartoffeln und Huusbrot Kaffee, Milch, Tee
SONNTAG	Gemüsebouillon mit Glasnudeln Glasierte Kalbsbrust an Pfifferling Rahmsauce Spinat Nudeln mit Olivenöl Buntes Mischgemüse Feuchter Schokoladen Kuchen mit Rahm	Gemüsebouillon mit Glasnudeln Spinat-Nudel Auflauf mit Dörrtomaten, Basilikum und Pfifferlingen Feuchter Schokoladen Kuchen mit Rahm	Belegte Brote mit hausgemachtem Zopf (Spargeln, Ei, Thon, Lachs, Käse, Fleischkäse und Salami) Kaffee, Milch, Tee

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch und Brot, wenn möglich aus der Region. Ausnahmen werden deklariert. Auskunft über Allergene erhalten Sie jederzeit durch das Service- oder Küchen-Personal