

# Wochen-Menu-Plan

*Auswahl von täglich frischen Angeboten  
Die Gänge können einzeln bestellt werden*

## Mittagsmenu

Suppe	SFr. 5.00
Salat	SFr. 7.00
Vorspeise	SFr. 8.00
Hauptgang	SFr. 18.00
Hauptgang Vegi	SFr. 17.00
<b>Bunte Pasta-Pfanne</b> mit Kräuterseitlingen Cherry Tomaten und Rucola	
Dessert	SFr. 7.00
<b>„Beignets aux pommes“</b> Apfelküchlein an Vanillesauce	

## Mittwoch, 11. Oktober 2017

**Rote Linsensuppe**  
mit Kokosmilch

\*\*\*

**Kürbismousse**  
mit Speck und Pilzen

\*\*\*

**Saftige Lammhuft**  
Thymianjus  
Ratatouille  
Kartoffelgratin

## Montag, 09. Oktober 2017

**Karotten-Erdnusssuppe**  
mit Milchschaum

\*\*\*

**Spinat-Lachs-Quiche**  
an buntem Blattsalat

\*\*\*

**„Brasato al Barolo“**  
Rindsbraten geschmort  
in kräftiger Rotweinsauce  
Wurzelgemüse  
Kartoffelstock

## Donnerstag, 12. Oktober 2017

**Maronicremesuppe**  
mit knusprigem Rosenkohl

\*\*\*

**Sellerie-Randen-Terrine**  
mit Haselnuss-Birnen-Vinaigrette

\*\*\*

**Ganze Kalbshaxe**  
mit frischen Kräutern und Weisswein  
im Ofen geschmort  
Safranrisotto

## Dienstag, 10. Oktober 2017

**Cremige Pilz-Kartoffelsuppe**  
mit Speckwürfel

\*\*\*

**Randen-Apfelsalat**  
mit Walliser Rohschinken

\*\*\*

**Elsässer Sauerkrautteller**  
geräucherter Schüfeli,  
Treberwurst, saftiges Siedfleisch  
Petersilienkartoffeln

## Freitag, 13. Oktober 2017

**Walliser-Weissweinsuppe**  
mit Parmesan-chips

\*\*\*

**Pilz-Tartelettes**  
mit Fetacreme und Datteln

\*\*\*

**Seeteufel Medaillons im Speckmantel**  
mit Knoblauch und Rosmarin gebraten,  
auf Linsengemüse  
Salzkartoffeln