

# Mittagsmenu

**Mittwoch: 15.03.2023**

Suppe oder Salat

\*\*\*\*\*

**Menu 1** Käseschnitte «Walliser Art»  
mit kleinem Nüsslisalat  
*CHF 22.30*

**Menu 2** Sautierte Pouletwürfel  
an Kokosmilch-Sauce  
mit Basmati Reism Erdnüssen  
und Pak Choi  
*CHF 23.30*

**Menu 3** Gebratene Doraden Filets  
auf Noilly-Prat Sauce  
mit Butter Reis  
und Gemüse Garnitur  
*CHF 29.30*

**Donnerstag: 16.03.2023**

Suppe oder Salat

\*\*\*\*\*

**Menu 1** Waadtländer Saucisson  
mit Schweizer Mangold  
und Salzkartoffeln  
*CHF 22.30*

**Menu 2** Gefüllte Poulteschenkel  
«Burgunder Art»  
mit Rüebli-Kartoffel-Stock  
und Wurzelgemüse  
*CHF 23.30*

**Menu 3** Gedämpfte Egli Filets  
an Schnittlauch-Butter-Sauce  
mit Wild Reis  
und Gemüse Garnitur  
*CHF 29.30*

**Freitag: 17.03.2023**

Suppe oder Salat

\*\*\*\*\*

**Menu 1** Hausgemachte Wild-Lasagne  
auf Tomaten Coulis  
*CHF 22.30*

**Menu 2** Gebratenes Schweins Steak  
an Grüner Pfeffer-Sauce  
mit Rösti Galetten  
und Gemüse Garnitur  
*CHF 23.30*

**Menu 3** Muscheln «Seemann's Art»  
an Safran Gemüse Sud  
und Country Fries  
*CHF 29.30*

**Business-Lunch (Mi, Do, Fr)**Tartar Duo "Rind und Lachs"  
mit Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Kalbs Ossobuco Gremolata  
Safran Risotto und Gemüse Korb  
oderGebratene Steinbutt Filets  
mit Schwarzem Knoblauchbutter  
Butterkartoffeln und Blattspinat

\*\*\*\*\*

Apfel-Birnen-Tartelette  
mit Mandelguss  
Vanille Glace und Krokant

CHF 49.80