



# MITTAGS 19. - 22. MAI 2026 MENÜ

## MENÜS

SALAT IM MENÜ ENTHALTEN

<b>DIENSTAG</b>	<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit wildem Reis & Pilzcremesauce 	<b>20.50</b>
<b>MITTWOCH</b>	<b>Falafelteller mit Hummus</b> frischer Gurke, Sour Cream & Pommes 	<b>20.50</b>
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Schweinsfilet im Blätterteig</b> mit Schwarzwurzel 'a la creme' & Braufrischjus	<b>20.50</b>
<b>FREITAG</b>	<b>Pouletwrap</b> mit Ajvar, Rucola, Fetakäse & Limette	<b>20.50</b>

## WOCHENHITS

<b>Bärlauchbratwurst</b> mit grobem Senf & Kartoffelsalat	<b>25.00</b>
<b>Gebratener Lachs</b> auf Zitronenrollgerste, grünem Spargel & Schnittlauchbuttersauce	<b>25.00</b>
<b>Spaghetti</b> mit Tomatensugo & frischem Ricotta	<b>19.00</b>
<b>DESSERT DER WOCHE</b>	<b>6.50</b>

---

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR AUS DER SCHWEIZ ODER DIE DEKLARATION IST KLAR ERSICHTLICH.  
LACHS: NORWEGEN

## MONATSBIER

### VALAISANNE BLANCHE

Ein leichter Malzkörper, milde Bitterkeit und eine erfrischende Säure sorgen für ein ausgewogenes, lebendiges Trinkerlebnis. Ein echtes Walliser Weizenbier – spritzig, erfrischend und voller Charakter.

**4dl 6.50**

Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.