




# MITTAGS 26. - 29. MAI 2026 MENÜ

## MENÜS

SALAT IM MENÜ ENTHALTEN

<b>DIENSTAG</b>	<b>Poulet-Involtini</b> mit Randenrisotto & confierten Cherrytomaten	<b>20.50</b>
<b>MITTWOCH</b>	<b>Cordon Bleu</b> mit Rosmarin-Kartoffeln & Marktgemüse	<b>20.50</b>
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Geräucherter Schweinehals</b> mit Kartoffelstock, Sauerkraut & Bierjus	<b>20.50</b>
<b>FREITAG</b>	<b>Gebratene Rauchwurst</b> mit Pommes & grobem Senf 	<b>20.50</b>

## WOCHENHITS

<b>Gebratene Pouletbrust in Pfefferrahmsauce</b> mit kleinen Kartoffeln & buntem Gemüse	<b>25.00</b>
<b>Pochierter Saibling</b> mit Dillkartoffeln, Zitronenspinat & Weissweinsauce	<b>25.00</b>
<b>Spaghetti al Limone</b> mit Parmesan & Salbei	<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.  
SAIBLIN: ISLAND

## 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.