




# MITTAGS 07. - 10. APRIL 2026 MENÜ

## MENÜS

SALAT IM MENÜ ENTHALTEN

<b>DIENSTAG</b>	<b>Gebratene Rauchwurst</b> mit mediterranem Gemüse & Pommes	20.50	
<b>MITTWOCH</b>	<b>Spargel-Fleischkäse auf Frühlingsspinat</b> mit Spiegelei & Kleinen Kartoffeln	20.50	
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Cevapcici an Ayvar</b> mit Wildreis	20.50	
<b>FREITAG</b>	<b>Gebackene Calamari-Ringe</b> mit Süsskartoffel-Pommes, Knoblauch-Joghurt-Dip & Zitrone	20.50	

## WOCHENHITS

<b>Pouletschnkelragout in Weissweinsauce</b> mit Gemüsereis & grünem Spargel	25.00	
<b>Bärlauch-marinierte Lachstranche</b> mit gestampften Nussbutter-Kartoffeln & Rahmkohlrabi	25.00	
<b>Spargelrisotto</b> mit Parmesan & Zitrone	19.00	
<b>DESSERT DER WOCHE</b>	6.50	

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.