



**Menu CHF 85-
Mittwoch, 26. August 2026**

«Chef-Salat»

Eisbergsalat | Mais | Schinken und Käse
Orangen-Joghurt-Dressing

“Chef’s salad”

**Iceberg lettuce | Corn | Ham and cheese
Orange yogurt dressing**

« Salade du Chef »

Laitue iceberg | Maïs | Jambon et fromage |
Vinaigrette au yaourt et à l'orange

CHF 18.-

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Petite Arvine
Cave Corbassière
Saillon, Wallis

75cl CHF 67.-

Rotwein

Cornalin Barrique
Jacques Germanier,
Conthey, Wallis

**37.5cl CHF 39,-
75cl CHF 68.-**



Kartoffel - Lauchcremesuppe
Potato and leek cream soup

Velouté de pommes de terre et poireaux

CHF 14. -

Lamm-Entrecote
Pesto Gnocchi | Gegrillte Auberginen
Lamb entrecôte

Pesto gnocchi | Grilled aubergines
Entrecôte d'agneau
Gnocchi au pesto | Aubergines grillées

oder / or / ou

Forellenfilet
Kleiner Gurkensalat | Frühkartoffeln
Trout fillet
Small cucumber salad | New potatoes
Filet de truite
Petite salade de concombre | Pommes de terre nouvelles

**CHF 54.-
Ladies cut CHF 45.-**

oder / or / ou

Falafel | Randenhummus |
Rosmarinkartoffeln | Saisongemüse
Falafel | Beetroot hummus |
Rosemary potatoes | Seasonal vegetables
Falafel | Hummus à la betterave |
Pommes de terre au romarin | Légumes de saison

CHF 32. -

Mangosorbet im Obstgarten
Mango sorbet with fresh fruit
Sorbet à la mangue aux fruits frais

CHF 14.-