

«La dolce vita»

29. September bis 03. Oktober 2025

«Combo Roter Platz» CHF

Stellen Sie Ihre Vorspeise von unserem Buffet selbst zusammen,
dazu 5 dl Mineralwasser und ein Kaffee oder Tee 12.00

«zum Starten – sofort serviert»

Saisonale Tagessuppe oder bunter Tagessalat mit Hausdressing und saisonalen Toppings. *Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie unser Servicepersonal* 6.50

«Rotes Menu»

Rindshuft-Stroganoff / Peperoni / Champignons / Sourcream /
hausgemachte Eierspätzli / Apfel-Rotkraut 28.50

«Hauptspeisen»

Gelbes Kokos Thaicurry / Ofengemüse / Edamame-Bohnen / Jasminreis /
geröstete Erdnüsse 21.50
zusätzlich mit Pouletbrust-Streifen, panierten Crevetten oder gebackenen Samosa +3.50

Walliser Cordon Bleu vom Schweinsnierstück / Raclettekäse / Bauernspeck / Zitrone
Pommes frites / saisonales Marktgemüse 28.50

Hackbraten vom Hirschkalb & Schwein / Wildrahmsauce / Kartoffelstock
glasiertes Herbstgemüse 26.50

Kürbis-Ravioli / Weisswein-Kräuter-Sauce / Hokkaido-Kürbis /
geröstete Kerne & Kernöl 24.50

Gebratene Lachsfilet Tranche / Mandelbutter / Zitrone / Pilaw-Reis / Broccoli 26.50

Fitnesssteller / gebackene Gemüse-Samosa / Sweet-Chili-Dip 24.50

Fitnesssteller / gebratene Pouletbrust / Kräuterbutter 26.50

Fitnesssteller / gebratenes Lachsfilet / Zitrone 26.50

Fitnesssteller / Walliser Cordon Bleu vom Schweinsnierstück / Raclettekäse / Zitrone 27.50

«Zum Abschluss»

Vanilleglace mit heissen Beeren und Schlagrahm 7.80

Deklaration Fisch, Fleisch und Produktionsland Backwaren

Schwein und Poulet: Schweiz

Rindshuft: Paraguay

Hirschkalb: Freie Wildbahn Europa

Lachs: Zucht Norwegen

Crevetten: Zucht Vietnam