

# Abendkarte (zusätzlich zur Tageskarte)

## Freitag 21. Januar

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Kürbiskernöl	11
Nüsslisalat mit Valser Salsiz-Streifen und Valser Käse-Spänen	12
Rinds-Entrecote mit country cuts und Gemüse	42
Vegetarisches Knödel-Trio mit Chruksalat	24

## Samstag 22. Januar

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Kürbiskernöl	11
Rindstatar mit gemischtem Salat	18/28
Kalbs-Geschnetzeltes an Stroganowsauce mit Spätzli und Gemüse	32
Gemüsecurry mit hausgemachten Spätzli	24

## Sonntag 23. Januar

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Kürbiskernöl	11
Blattsalat mit warmen Apfelstücken, Speckstreifen und Nüssen	12
Rindsschulterbraten mit Risotto und Gemüse	32
Hausgemachte Tortelloni mit Kalbfleischfüllung, dazu Selleriepüree	26

## Montag 24. Januar

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Kürbiskernöl	11
Rindstatar mit gemischtem Salat	18/28
Valser Gizigeschnetzeltes mit hausgemachten Nudeln und Gemüse	34
Hausgemachte Vegetarische Knödel dreierlei mit Chabissalat	26

## Mittwoch 26. Januar

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Kürbiskernöl	11
Nüsslisalat mit warmen Champignons, Ei und Valser Käse	14
Rindsgeschnetzeltes an Stroganowsauce mit Spätzli und Gemüse	34
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung und mediterraner Sauce	26

## Donnerstag 27. Januar

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Kürbiskernöl	11
Nüsslisalat mit Cherrytomaten, Nüssen und Valser Käse	12
Simmentaler Rinds-Entrecote mit country cuts und Gemüse	42
Hausgemachte Cannelloni an Tomatensauce	24