

## MITTAGSTELLER

14. September – 19. September 2026 | 12:00 – 14:00 Uhr

### MONTAG

#### MENU 01

Fleischkäse  
Bratkartoffeln und Gemüse

#### MENU 02

Hirschragout  
Spätzli und Rotkraut

#### MENU 03

Tomatenrisotto  
mit Mozzarella di Bufala

### DIENSTAG

#### MENU 01

Rindsbraten  
Kartoffelstock und Gemüse

#### MENU 02

Tessiner Wurst  
Polenta und Gemüse

#### MENU 03

Spaghetti  
Aglio, olio e peperoncino

### MITTWOCH

#### MENU 01

Schweinsragout  
Tagliatelle und Gemüse

#### MENU 02

Lammhuf  
mit Erbsenpüree

#### MENU 03

Magronen 4 Formaggi

### DONNERSTAG

#### MENU 01

Poulet  
Pommes Frites und Gemüse

#### MENU 02

Spaghetti Bolognese

#### MENU 03

Tortellini, gefüllt mit Ricotta und  
Spinat, an Tomatensauce

### FREITAG

#### MENU 01

Lachs  
Reis und Gemüse

#### MENU 02

Schweinskotelette  
Kroketten und Gemüse

#### MENU 03

Tagliatelle  
an Waldpilzragout

### SAMSTAG

#### MENU 01

Paniertes Schweineschnitzel,  
Pommes Frites und Gemüse

#### MENU 02

Walliser Rösti  
mit Speck, Käse und Spiegelei

#### MENU 03

Flammkuchen  
mit Ofengemüse und Rucola

**CHF 29.- pro Menu**

including  
small soup  
or  
small salad

## LUNCH SPECIALS

14th September – 19th September 2026 | 12:00 – 14:00

### MONDAY

#### MENU 01

Meatloaf  
Fried potatoes and vegetables

#### MENU 02

Venison ragout  
Spätzli and red cabbage

#### MENU 03

Tomato risotto  
with mozzarella di bufala

### TUESDAY

#### MENU 01

Roast beef  
Mashed potatoes and vegetables

#### MENU 02

Ticino sausage  
Polenta and vegetables

#### MENU 03

Spaghetti  
Garlic, olive oil and chilli

### WEDNESDAY

#### MENU 01

Pork ragout  
Tagliatelle and vegetables

#### MENU 02

Lamb shank  
with pea purée

#### MENU 03

Magronen 4 Cheeses

### THURSDAY

#### MENU 01

Chicken with French fries and  
vegetables

#### MENU 02

Spaghetti Bolognese

#### MENU 03

Tortellini stuffed with ricotta and  
spinach, on tomato sauce

### FRIDAY

#### MENU 01

Salmon  
Rice and vegetables

#### MENU 02

Pork cutlets  
Croquettes and vegetables

#### MENU 03

Tagliatelle  
with wild mushroom ragout

### SATURDAY

#### MENU 01

Breaded pork schnitzel with  
French fries and vegetables

#### MENU 02

Valais Rösti, with bacon  
cheese and a fried egg

#### MENU 03

Tarte flambée  
with oven-roasted vegetables and  
rocket

**CHF 29.- per Menu**

petite soupe  
ou  
petite salade  
incluse

## PLAT DU JOUR

14 Septembre – 19 Septembre 2026 | 12:00 – 14:00

### LUNDI

#### MENU 01

Fromage blanc, légumes  
Pommes de terre sautées

#### MENU 02

Ragoût de chevreuil  
Spätzli et chou rouge

#### MENU 03

Risotto à la tomate  
avec mozzarella di bufala

### MARDI

#### MENU 01

Rôti de bœuf  
Purée de pommes de terre et  
légumes

#### MENU 02

Saucisse tessinoise  
Polenta et légumes

#### MENU 03

Spaghettis  
Ail, huile d'olive et piment

### MERCREDI

#### MENU 01

Ragoût de porc  
Tagliatelles aux légumes

#### MENU 02

Jarret d'agneau  
accompagné d'une purée de  
petits pois

#### MENU 03

Magronen aux 4 fromages

### JEUDI

#### MENU 01

1/2 Poulet  
frites et légumes

#### MENU 02

Spaghetti Bolognese

#### MENU 03

Tortellinis farcis à la ricotta  
et aux épinards, à la sauce  
tomates

### VENDREDI

#### MENU 01

Saumon  
Riz et légumes

#### MENU 02

Escalopes de porc  
Croquettes et légumes

#### MENU 03

Tagliatelles  
au ragoût de champignons

### SAMEDI

#### MENU 01

Escalope de porc panée  
frites et légumes

#### MENU 02

Rösti valaisan, au lard  
au fromage et à l'œuf au plat

#### MENU 03

Tarte flambée  
aux légumes rôtis et à la  
roquette

**CHF 29.- par Menu**