

Festmenü zum Valentinstag, 14.02.2026

Menu de la Fête de la Saint-Valentin, Festive menu for Valentine's Day

Steinpilz-Consommé mit geschmorenen Rehhaxen-Würfel

Consommé aux cèpes et cubes de gigot de chevreuil

Porcini mushroom consommé and braised venison cubes

❄ ❄ ❄

Avocado-Tartar, Zitronen-Dressing und
geräucherter Lachs

Tartare d'avocat, vinaigrette au citron et saumon fumé

Avocado tartare, lemon dressing and smoked salmon

❄ ❄ ❄

Lamm-Entrecôte in einer Kräuterkruste,
farbenfrohes Gemüsebouquet und Randenrisotto

Entrecôte d'agneau en croûte d'herbes,

bouquet de légumes colorés et risotto à la betterave rouge

Lamb entrecôte in an herb crust,

colourful vegetable bouquet and beetroot risotto

oder/ou/or

Vegetarisches Gemüsetempura mit Randenrisotto

Tempura végétarien aux légumes avec risotto à la betterave rouge

Vegetarian vegetable tempura with beetroot risotto

❄ ❄ ❄

Tartelette mit Duo vom Kirsch und weissen Schoko-Mousse

frische Früchte und Walliser Schaumweingelee

Tartelette avec duo de mousse aux cerises et au chocolat blanc,

fruits frais et gelée au vin mousseux du Valais

Tartlet with cherry and white chocolate mousse duo

fresh fruit and Valais sparkling wine jelly

Menü-Preis CHF 69.00 / Vegetarisch CHF 64.00

Weinempfehlung / recommandation du vin / wine recommendation

Walliser Weisswein / vin blanc du Valais / Valais white wine

Pinot Gris, Cave des Bouquetins, Champlan

1dl CHF 07.00

2dl CHF 14.00

3dl 21.00

5dl CHF 35.00

7.5dl 44.00

Walliser Rotwein / vin rouge du Valais / Valais red wine

Cornalin, La Coraline, Maye, Riddes

5.0 dl 38.00

Cornalin, La Coraline, Maye, Riddes

7.5 dl 56.00

Cornalin "NEYRUN", Lux Vina, Domaines Chevaliers SA

7.5dl 73.00



Kristall-Saphir
HOTEL SUPERIOR ***