

## Gaumengaudi auf Kreuzboden

Das junge und engagierte Kochteam auf Kreuzboden hat sich für die 1. Saaser Gaumengaudi für eine Auswahl von lokalen Rezepten entschieden. Dabei werden Zutaten verwendet, die typisch für das Wallis sind oder die direkt aus dem Tal kommen, wie z.B. die Forellen aus dem Kreuzbodensee oder der Käse von Hilda. Hilda, so heisst die Kuh, die zum Restaurant gehört und die auf der Triftalpe den Sommer verbringt.

### Menü

Kräutercremesuppe mit Bergkräutern	CHF 8.-
Gebeizte Forellenfilets aus dem Kreuzbodensee mit Randen-Meerrettich-Salat	CHF 15.-
Schweinesteak mit Tomate und Käse überbacken dazu Lyoner Kartoffeln	CHF 19.-
Gommer Cholera mit Salat	CHF 17.-
Walliser Aprikosen Panna-Cotta	CHF 8.-
Marcel's Cremeschnitte mit frischen Beeren	CHF 8.-