



Vorspeisen / Les entrées / Starters

Walliser Rohschinken mit Melonenfächer Eventail de melon avec jambon cru du Valais Fan of melon with smoked Wallis ham	<i>CHF</i>	<i>18.--</i>
Rose vom schottischen Rauchlachs* mit Meerrettichschaum Toast und Butter Rose de saumon fumé* écossais avec toast, beurre et mousse au raifort Scottish smoked salmon* rose with horseradish foam, toast and butter	<i>CHF</i>	<i>22.--</i>
Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Salatbouquet Carpaccio de boeuf mariné avec copeaux de parmesan Beef carpaccio with parmesan flakes	<i>CHF</i>	<i>24.--</i>
Walliser Spezialitäten Plättli mit Trockenfleisch, Trockenspeck, Rohschinken und Bergkäse Assiette de spécialités valaisannes avec viande séchée, lard sec, jambon cru et fromage d'alpage Plate of specialities from Wallis with dried meat and bacon, raw ham and mountain cheese	<i>CHF</i>	<i>27.--</i>

* Rauchlachs vom Handwerker "Etienne"

* Saumon fumé par notre artisan "Etienne"

* Salmon smoked by artisan "Etienne"

Salate / Salades / Salads

Winterliche Blattsalate Salade verte hivernale Winter leaf salad	<i>CHF</i> 9.--
Gemischter Salat Salade m�el�ee Mixed salad	<i>CHF</i> 13.--
Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck, Ei, Croutons und Parmesan Salade César avec blanc de poulet r�oti, lard croustillant, oeuf, cro�tons et parmesan Caesar salad with roasted chicken breast, crunchy speck, eggs, croutons and parmesan	<i>CHF</i> 26.--

Suppen / Potages / Soups

Kürbissuppe mit Kern-�l und Rahmhaube Crème de courge Pumpkin soup	<i>CHF</i> 11.--
--	------------------

Hauptgänge / Plats / Main dishes

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes Frites* und Blattsalat

CHF 34.--

Escalope à la viennoise avec pommes frites* et salade

Wiener Schnitzel with french fries* and leaf salad

Gebratene Riesengarnelen mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch

auf Safran-Risotto und Gemüse

CHF 38.--

Crevettes géantes rôties à l'huile d'olive, herbes et ail

sur son lit de risotto au safran, légumes

King prawns roasted with olive oil, herbs and garlic

on saffron risotto, vegetables

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons

Butterrösti und Wintergemüse

CHF 41.--

Emincé de veau à la zurichoise avec champignons,

rösti au beurre et légumes de saison

Zürich style veal stew with mushrooms, butter rösti and seasonal vegetables

Hamburger Holiday mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln,

Pommes Korb* und Krautsalat,

CHF 29.--

Hamburger Holiday avec de la viande de boeuf, tomates et oignons,

corbeille de frites* et salade de choux

Hamburger Holiday with beef meat, tomatoes and onions,

basket of French Fries* and coleslaw

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "Fait Maison".

Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels "Fait Maison" nicht erfüllt.

The asterisk (*) implies that the dish does not fulfill the criteria of the label "Fait Maison".

Pasta / Pâtes / Pasta

Spaghetti Napoli mit Basilikum *CHF* 20.--
Spaghetti Napoli au basilic
Spaghetti Napoli style with basil

Parmesan Risotto mit Pilzen, Tomaten, Artischocken und Kräutern *CHF* 25.--
Risotto au parmesan avec champignons, tomates, artichauts et herbes
Parmesan risotto with mushrooms, tomatoes, artichokes and herbs

Fleischherkunft / Provenance de la viande / Meat provenance

Geflügel / Volaille / Poultry: Schweiz, Suisse, Switzerland

Kalb / Veau / Veal: Schweiz, Suisse, Switzerland

Rind / Boeuf / Beef: Südamerika, Amérique du Sud, South America

Wild/Gibier/Game: Schweiz, Deutschland oder Österreich, Suisse, Allemagne ou Autriche, Switzerland, Germany or Austria

Desserts

Karamelköpfl mit marinierten Beeren und Schlagrahm *CHF* 12.--
Flan caramel et son coulis de baies marinées, crème chantilly
Caramel flan with marinated berries and whipped cream

Dunkles Tobleronemousse mit Creme Brulee *CHF* 14.--
Mousse au Toblerone et crème brûlée
Dark Toblerone mousse and creme brulee

Verschiedene Eissorte* / panaché de glaces* / assorted ice-cream flavours*
Vanille / Schokolade / Mango / Himbeer / tropische Früchte *CHF* 4.--
Vanille / chocolat / mangue / framboise / fruits tropicaux
Vanilla / chocolate / mango / raspberry / tropical fruits

Coupe Dänemark: Vanille-Eis* mit heisser Schokoladensauce und Rahm *CHF* 12.--
Coupe Danemark: glace vanille* avec sauce au chocolat chaud et crème chantilly
Chocolate sundae: vanilla ice-cream* with hot chocolate sauce and cream

Sorbet* Aprikose mit Likör *CHF* 12.--
Sorbet* à l'abricot avec liqueur
Apricot sorbet* with liquor

Sorbet* Birne mit Likör *CHF* 12.--
Sorbet* à la poire avec liqueur
Pear sorbet* with liquor

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "Fait Maison".
Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels "Fait Maison" nicht erfüllt.
The asterisk (*) implies that the dish does not fulfill the criteria of the label "Fait Maison".