



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LA CALÈCHE

BIENVENUE À LA CALÈCHE

*WELCOME TO LA CALÈCHE*

**Liebe Gäste,**

**Es ist uns ein Vergnügen, Sie im Restaurant La Calèche willkommen zu heissen.**

**Lassen Sie sich von unserem à-la-carte Menü begeistern.**

**Wir bieten Hausgemachtes aus besten Zutaten. Im Dezember 2021 wurde unser Restaurant mit dem Label «Fait Maison» geehrt, das von GastroSuisse, der Fédération romande des consommateurs (FRC), der Semaine du Goût und Slow Food CH erstellt wurde.**

**Wir wünschen Ihnen genussvolle, fröhliche Momente und «e Guete»!**

Chers Clients,

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons au restaurant La Calèche.

Laissez-vous tenter par notre carte de saison !

Nous proposons des plats faits maison préparés avec les meilleurs ingrédients. En décembre 2021 notre restaurant a été honoré du label « Fait Maison », établi par GastroSuisse, la Fédération romande des consommateurs (FRC), la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Bon appétit et belle soirée !

*Dear Guests,*

*It is our pleasure to welcome you to the restaurant La Calèche.*

*Be inspired by our à la carte menu!*

*We offer homemade dishes made with the very best ingredients. In December 2021 our restaurant was honoured with the "Fait Maison", a label, established by GastroSuisse, the Fédération romande des consommateurs (FRC), the Semaine du Goût and Slow Food CH.*

*We wish you enjoyable and happy moments. Bon appetit !*

**Mehr Informationen auf / plus d'infos sur / more info on [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)**





## VORSPEISEN / LES ENTRÉES / *STARTERS*

<b>Tagessuppe</b>	CHF	10.--
Soupe du jour		
<i>Soup of the day</i>		
<b>Grüner Salat</b>	CHF	8.--
Salade verte		
<i>Green salad</i>		
<b>Gemischte Saisonsalate</b>	CH	12.--
Salade mêlée de saison		
<i>Mixed seasonal salad</i>		
<b>Tomaten und Mozzarellasalat</b>	CHF	14.--
Salade tomate-mozzarella		
<i>Tomato and mozzarella salad</i>		
<b>Ceasar Salat mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck, Ei, Croutons und Parmesan</b>	CHF	23.--
Salade César avec blanc de poulet rôti, lard croustillant, œuf, croûtons et parmesan		
<i>Ceasar salad with roasted chicken breast, crunchy speck, eggs, croutons and parmesan</i>		
<b>Melonfächer mit Rohschinken</b>	CHF	18.--
Eventail de melon et jambon cru		
<i>Fresh melon served with prosciutto</i>		



**Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Toast und Salatbouquet**

CHF 22.--

Saumon fumé et crème de raifort  
Toast et bouquet de salade

*Smoked salmon with horseradish cream sauce,  
Toast and salad bouquet*

\* Rauchlachs im Mattertal geräuchert von «Comestibles Etienne»

\* Saumon fumé dans la vallée de Zermatt par notre artisan «Comestibles Etienne»

\* Salmon smoked in the valley of Zermatt by our artisan «Comestibles Etienne»

## SPAGHETTI ODER PENNE

**Pasta Napoli mit Basilikum**

CHF 21.--

Pâtes Napoli au basilic

*Napoli style pastas with basil*

**Pasta Bolognese**

CHF 23.--

Pâtes bolognaise

*Bolognese style pastas*

**Tortelloni mit Ricotta, Spinat und Parmesansauce**

CHF 23.--

Tortelloni ricotta, épinards et sauce parmesan

*Tortelloni with ricotta, spinach and parmesan sauce*



## DIE FONDUES / LES FONDUES / *THE FONDUES*

**Fondue mit dreierlei Käse** CHF 23.—  
Fondue aux 3 fromages  
*Fondue with 3 types of cheese*

**Tomatenfondue** CHF 24.—  
Fondue à la tomate  
*Tomato fondue*

**Menu Fondue mit dreierlei Käse** CHF 30.--  
**Kleiner grüner Salat, Käsefondue, Fruchtsalat mit Kirsch**  
Menu fondue aux trois fromages  
Petite salade verte, fondue au fromage, salade de fruits au Kirsch  
*Fondue with 3 types of cheese*  
*Small green salad, cheese fondue, fruit salad with Kirsch*

### FLEISCHHERKUNFT - PROVENANCE DE LA VIANDE - *MEAT PROVENANCE*

Schwein - porc - pork: Schweiz, Suisse, Switzerland

Kalb - veau - veal: Schweiz, Suisse, Switzerland

Rind - boeuf - beef: Südamerika, Amérique du Sud, South America

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

**\*\* die Speise erfüllt die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht**

\*\* le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »

\*\* the dish does not fulfill the criteria of the label "Fait Maison"



## HAUPTGÄNGE / PLATS / MAIN DISHES

<b>Holiday Salat Natur</b> , nature, <i>plain</i>	CHF 15.—
<b>mit geräuchertem Forellenfilet</b> avec filet de truite fumée, <i>with smoked trout</i>	CHF 23.--
<b>mit Schweinkotelette</b> avec côtelette de porc, <i>with a pork chop</i>	CHF 23.--
<b>Kartoffel-Cassolette mit Käse überbacken, kleiner grüner Salat</b> Cassolette de pommes de terre gratinée au fromage, petite salade verte <i>Potato "cassolette" gratinated with cheese and served with a green salad</i>	CHF 25.--
<b>Hamburger Holiday mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln, Pommes Korb** und Krautsalat</b> Hamburger Holiday avec de la viande de bœuf, tomates et oignons, corbeille de frites** et salade de choux <i>Hamburger Holiday with beef meat, tomatoes and onions, basket of French Fries** and coleslaw</i>	CHF 29.--
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Blattsalat</b> Escalope viennoise, pommes frites et salade verte <i>Wiener schnitzel (breaded pork cutlet) with French fries and green salad</i>	CHF 29.—

## FÜR KINDER / POUR LES ENFANTS / FOR CHILDREN

<b>Pasta Napoli oder Chicken nuggets</b>	CHF 12.--
Pâtes Napoli ou chicken nuggets <i>Napoli style pastas or chicken nuggets</i>	

**Für Kinder bis 15 Jahre bieten wir die Hauptgerichte als Kinderportion zum halben Preis an.**

Pour les enfants jusqu'à 15 ans, tous les plats peuvent être servis en demi-portion. Ils seront facturés 50% du prix.

For children up to the age of 15, all dishes can be served as half portions. They will be charged at 50% of the full menu price.



## DESSERTS

<b>Obstsalat</b> / <i>salade de fruits / fruit salad</i>	CHF	7.--
<b>Eiskugel**</b> / <i>boule de glace** / scoop of ice cream**</i> <b>Vanille / Schokolade / Aprikose / Erdbeer / Kaffee / Zitron / Birne</b> <i>Vanille / chocolat / abricot / fraise / café / citron / poire</i> <i>Vanilla / chocolate / apricot / strawberry / coffee / lemon / pear</i>	CHF	4.--
<b>Schlagrahm</b> / <i>crème chantilly / whipped cream</i>	CHF	1.--
<b>Coupe Dänemark:</b> <b>Vanilleeis** mit heisser Schokoladensauce und Rahm</b> <i>Glace vanille**, sauce au chocolat chaud et crème chantilly</i> <i>Vanilla ice-cream**, hot chocolate sauce and cream</i>	CHF	12.--
<b>Coupe Valaisanne: Aprikosen-Sorbet** mit Likör</b> <i>Sorbet** à l'abricot avec liqueur</i> <i>Apricot sorbet** with liquor</i>	CHF	12.--
<b>Coupe Colonel: Zitronensorbet** mit Vodka</b> <i>Sorbet** au citron avec vodka</i> <i>Lemon sorbet** with vodka</i>	CHF	12.--
<b>Williamine Sorbet: Birnensorbet mit Williamine</b> <i>Sorbet à la poire avec Williamine</i> <i>Pear Sorbet with Williamine</i>	CHF	12.--