

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>	18.--
Büffelmozzarella mit Grappa-Tomaten, Basilikumpesto und Balsamico Mozzarella de buffle avec tomates grappes, pesto au basilic et vinaigre balsamique Buffalo mozzarella with grape tomatoes, basil pesto and balsamic vinegar	<i>CHF</i>	19.--
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>	22.--
Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Salatbouquet Carpaccio de boeuf mariné avec copeaux de parmesan Beef carpaccio with parmesan flakes	<i>CHF</i>	24.--
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>	27.--

Salate / Salades / Salads

Winterliche Blattsalate	<i>CHF</i>	9.--
Salade verte hivernale		
Winter leaf salad		
Gemischter Salat	<i>CHF</i>	13.--
Salade m�el�ee		
Mixed salad		
Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck, Ei, Croutons und Parmesan	klein / gross <i>CHF</i>	16.-- / 26.--
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		

Suppen / Potages / Soups

K�urbissuppe mit Kern-�l und Rahmhaube	<i>CHF</i>	11.--
Crème de courge		
Pumpkin soup		
Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und gebratenen Riesengarnelen	<i>CHF</i>	15.--
Velouté au curry et � la mousse de coco, garni de citronnelle et crevettes géantes rôties		
Curry and coconut foam soup with lemongrass and roasted king prawn		

Hauptgänge / Plats / Main dishes

Gegrillte Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle mit Gemüse	CHF 32.--
Suprême de volaille et sauce champignons à la crème, Tagliatelles et légumes Grilled chicken breast with mushroom cream sauce, Tagliatelle and vegetables	
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 zürichoise avec champignons, rösti au beurre et légumes de saison Zürich style veal stew with mushrooms, butter rösti and seasonal vegetables	
Rinds-Entrecote mit Rotweinjus, Mandelbroccoli und Kartoffelgratin	CHF 42.--
Entrecôte de bœuf et son jus de vin rouge, brocolis aux amandes et gratin dauphinois Beef entrecote with red wine jus, broccoli with almonds and potato gratin	
Hamburger Holiday mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln, Pommes Frites Korb und gemischter Salat,	CHF 29.--
Hamburger Holiday avec de la viande de boeuf, tomates et oignons, Corbeille de frites et salade mêlée Hamburger Holiday with beef meat, tomatoes and onions, Basket of French Fries and mixed salad	

Pasta / Pâtes / Pasta

Spaghetti Napoli mit Basilikum Spaghetti Napoli au basilic Spaghetti Napoli style with basil	<i>CHF</i> 20.--
Parmesan Risotto mit Pilzen, Tomaten, Artischocken und Kräutern Risotto au parmesan avec champignons, tomates, artichauts et herbes Parmesan risotto with mushrooms, tomatoes, artichokes and herbs	<i>CHF</i> 25.--
Tagliatelle in Kräuterrahm mit gebratenen Rindfleischstreifen, Waldpilzen, Preiselbeeren und Parmesan Tagliatelle à l'émincé de boeuf rôti et sa sauce crème aux herbes, champignons des bois, airelles et parmesan Tagliatelle in herb cream with roasted sliced beef, wild mushrooms, cranberries and parmesan	<i>CHF</i> 35.--

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

Karamelköpflì mit marinierten Beeren und Schlagrahm Flan caramel et son coulis de baies marinées, crème chantilly Caramel flan with marinated berries and whipped cream	<i>CHF</i>	12.--
Lauwarmer Schokoladen-Haselnusskuchen Gâteau tiède au chocolat et noisettes Warm chocolate and hazelnut cake	<i>CHF</i>	13.--
Dunkles Tobleronemousse mit Creme Brulee Mousse au Toblerone et crème brûlée Dark Toblerone mousse and creme brulee	<i>CHF</i>	14.--
Verschiedene Eissorte / panaché de glaces / assorted ice-cream flavours Vanille / Schokolade / Mango / Himbeer / tropische Früchte Vanille / chocolat / mangue / framboise / fruits tropicaux Vanilla / chocolate / mango / raspberry / tropical fruits	<i>CHF</i>	4.--
Coupe Dänemark: Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce und Rahm Coupe Danemark: glace vanille avec sauce au chocolat chaud et crème chantilly Chocolate sundae: vanilla ice-cream with hot chocolate sauce and cream	<i>CHF</i>	12.--
Sorbet Aprikose mit Likör Sorbet à l'abricot avec liqueur Apricot sorbet with liquor	<i>CHF</i>	12.--
Sorbet Birne mit Likör Sorbet à la poire avec liqueur Pear sorbet with liquor	<i>CHF</i>	12.--
Walliser Käsespezialitäten mit hausgemachtem Fruchtebrot, Feigensenf und Trauben Spécialités de fromages du Valais avec pain aux fruits maison, moutarde aux figes et raisins Wallis cheese specialities with homemade fruit bread, fig mustard and grapes	<i>CHF</i>	13.--