

## Vorspeisen / Les entrées / Starters

<b>Walliser Rohschinken mit Melonenfächer</b> Eventail de melon avec jambon cru du Valais Fan of melon with smoked Wallis ham	<i>CHF</i>	18.--
<b>Büffelmozzarella mit Grappa-Tomaten, Basilikumpesto und Balsamico</b> 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.--
<b>Rose vom schottischen Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter</b> 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.--
<b>Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Salatbouquet</b> Carpaccio de boeuf mariné avec copeaux de parmesan Beef carpaccio with parmesan flakes	<i>CHF</i>	24.--
<b>Walliser Spezialitäten Plättli mit Trockenfleisch, Trockenspeck, Rohschinken und Bergkäse</b> 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

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

<b>K�urbissuppe mit Kern-�l und Rahmhaube</b>	<i>CHF</i>	11.--
Cr�eme de courge		
Pumpkin soup		
<b>Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und gebratenen Riesengarnelen</b>	<i>CHF</i>	15.--
Velout� au curry et � la mousse de coco, garni de citronnelle et crevettes g�antes r�ties		
Curry and coconut foam soup with lemongrass and roasted king prawn		

## Hauptgänge / Plats / Main dishes

<b>Gegrillte Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle mit Gemüse</b>	<i>CHF</i>	32.--
Suprême de volaille et sauce champignons à la crème, Tagliatelles et légumes Grilled chicken breast with mushroom cream sauce, Tagliatelle and vegetables		
<b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Blattsalat</b>	<i>CHF</i>	34.--
Escalope à la viennoise avec pommes frites et salade Wiener Schnitzel with french fries and leaf salad		
<b>Gebratene Riesengarnelen mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch auf Zitronen-Risotto und Gemüse</b>	<i>CHF</i>	38.--
Crevettes géantes rôties à l'huile d'olive, herbes et ail sur son lit de risotto au citron, légumes King prawns roasted with olive oil, herbs and garlic on lemon risotto, vegetables		
<b>Züricher Kalbsrahmgeschnitzeltes mit Champignons Butterrösti und Wintergemüse</b>	<i>CHF</i>	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		
<b>Rinds-Entrecote mit Rotweinjus, Mandelbroccoli und Kartoffelgratin</b>	<i>CHF</i>	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		
<b>Gebratener Lammrücken mit Balsamico Sauce, Risotto nach Provenzalischer Art,</b>	<i>CHF</i>	45.--
Filet d'agneau et son jus balsamique Risotto à la provençale Filet of lamb with balsamic sauce Risotto "à la provençale"		

## 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

Tagliatelle in Kräuterrahm mit gebratenen Rindfleischstreifen,  
Waldpilzen, Preiselbeeren und Parmesan *CHF* 35.--  
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

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

<b>Karamelköpflì mit marinierten Beeren und Schlagrahm</b> Flan caramel et son coulis de baies marinées, crème chantilly Caramel flan with marinated berries and whipped cream	<i>CHF</i>	12.--
<b>Lauwarmer Schokoladen-Haselnusskuchen</b> Gâteau tiède au chocolat et noisettes Warm chocolate and hazelnut cake	<i>CHF</i>	13.--
<b>Dunkles Tobleronemousse mit Creme Brulee</b> Mousse au Toblerone et crème brûlée Dark Toblerone mousse and creme brulee	<i>CHF</i>	14.--
<b>Verschiedene Eissorte / panaché de glaces / assorted ice-cream flavours</b> <b>Vanille / Schokolade / Mango / Himbeer / tropische Früchte</b> Vanille / chocolat / mangue / framboise / fruits tropicaux Vanilla / chocolate / mango / raspberry / tropical fruits	<i>CHF</i>	4.--
<b>Coupe Dänemark: Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce und Rahm</b> 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.--
<b>Sorbet Aprikose mit Likör</b> Sorbet à l'abricot avec liqueur Apricot sorbet with liquor	<i>CHF</i>	12.--
<b>Sorbet Birne mit Likör</b> Sorbet à la poire avec liqueur Pear sorbet with liquor	<i>CHF</i>	12.--
<b>Walliser Käsespezialitäten mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf und Trauben</b> 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.--

# Menu La Calèche

## Amuse-bouche

\*\*\*

### **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

\*\*\*

### **Kürbissuppe mit Kern-Öl und Rahmhaube**

Crème de courge  
Pumpkin soup

\*\*\*

### **Gebratener Lammrücken mit Balsamico Sauce,**

**Risotto nach Provenzalischer Art,**

Filet d'agneau et son jus balsamique

Risotto à la provençale

Lamb fillet with balsamic sauce

**Risotto “à la provençale”**

\*\*\*

### **Lauwarmer Schokoladen Haselnusskuchen**

Gâteau tiède au chocolat et noisettes

Warm chocolate and hazelnut cake

*CHF 79.-- pro Person*