

## Vorspeisen / Les entrées / Starters



**Walliser Rohschinken mit Melonenfächer** *CHF* 18.--  
Eventail de melon avec jambon cru du Valais  
Fan of melon with smoked Wallis ham

**Büffelmozzarella mit Grappa-Tomaten,  
Basilikumpesto und Balsamico** *CHF* 19.--  
Mozzarella de buffle avec tomates grappes,  
pesto au basilic et vinaigre balsamique  
Buffalo mozzarella with grape tomatoes,  
basil pesto and balsamic vinegar

**Rose vom schottischen Rauchlachs\*  
mit Meerrettichschaum Toast und Butter** *CHF* 22.--  
Rose de saumon fumé\* écossais avec toast, beurre et mousse au raifort  
Scottish smoked salmon\* rose with horseradish foam, toast and butter

**Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Salatbouquet** *CHF* 24.--  
Carpaccio de boeuf mariné avec copeaux de parmesan  
Beef carpaccio with parmesan flakes

**Walliser Spezialitäten Plättli mit Trockenfleisch,  
Trockenspeck, Rohschinken und Bergkäse** *CHF* 27.--  
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

\* Rauchlachs vom Handwerker "Etienne"

\* Saumon fumé par notre artisan "Etienne"

\* Salmon smoked by artisan "Etienne"

## Salate / Salades / Salads

**Winterliche Blattsalate** *CHF* 9.--  
Salade verte hivernale  
Winter leaf salad

**Gemischter Salat** *CHF* 13.--  
Salade m el ee  
Mixed salad

**Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck,  
Ei, Croutons und Parmesan** klein / gross  
*CHF* 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

**K urbissuppe mit Kern- l und Rahmhaube** *CHF* 11.--  
Cr eme de courge  
Pumpkin soup

**Curry-Kokosschaumsuppe** *CHF* 15.--  
**mit Zitronengras und gebratenen Riesengarnelen**  
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>	<b>CHF 32.--</b>
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>	<b>CHF 34.--</b>
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 Safran-Risotto und Gemüse</b>	<b>CHF 38.--</b>
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	
<b>Züricher Kalbsrahmgeschnetztes mit Champignons Butterrösti und Wintergemüse</b>	<b>CHF 41.--</b>
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>	<b>CHF 42.--</b>
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>Hamburger Holiday mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln, Pommes Korb* und Krautsalat,</b>	<b>CHF 29.--</b>
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

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>Karamelköppli 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 figues et raisins Wallis cheese specialities with homemade fruit bread, fig mustard and grapes	<i>CHF</i>	13.--

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".

# *Walliser Weissweine*

## *Les Blancs valaisans*

### *Wallis white wines*

*7.5 dl*

<i>Fendant «Corbassière»</i>	<i>Famille Jean-Luc Cheseaux, Saillon</i>	<i>Fr. 38.--</i>
<i>Johannisberg «Goutte d'or»</i>	<i>Philippe Varone, Sion</i>	<i>Fr. 39.--</i>
<i>Johannisberg «L'Alizé»</i>	<i>Cave Emery, Ayent</i>	<i>Fr. 42.--</i>
<i>Chardonnay du Valais, barrique</i>	<i>J. Germanier</i>	<i>Fr. 61.--</i>
<i>Petite Arvine «Sensorielle»</i>	<i>Philippe Varone, Sion</i>	<i>Fr. 65.--</i>
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Diroso Kellerei, Turtmann</i>	<i>Fr. 58.--</i>
<i>Heida AOC Visperterminen</i>	<i>St.Jodern Kellerei, Visperterminen</i>	<i>Fr. 58.--</i>
<i>Sauvignon blanc</i>	<i>Cave St. Mathieu, Chalais/Sierre</i>	<i>Fr. 64.--</i>

### *Le Rosé*

<i>Oeil-de-Perdrix</i>	<i>Château d'Auvernier</i>	<i>Fr. 51.--</i>
------------------------	----------------------------	------------------

# *Schweizer Rotweine*

*Les rouges suisses*

*Swiss red wines*

*7.5 dl*

<i>Dôle</i> <i>«Réserve des Administrateurs»</i>	<i>Cave St-Pierre, Chamoson</i>	<i>Fr. 40.--</i>
<i>Pinot noir «Le Préféré»</i>	<i>Gregor Kuonen, Salgesch</i>	<i>Fr. 44.--</i>
<i>Pinot Noir, Barrique</i> <i>«Réserve des Administrateurs»</i>	<i>Cave St-Pierre, Chamoson</i>	<i>Fr. 61.--</i>
<i>Syrah du Valais, barrique</i> <i>«Réserve des Administrateurs»</i>	<i>Cave St. Pierre, Chamoson</i>	<i>Fr. 61.--</i>
<i>Humagne Rouge, barrique</i>	<i>J. Germanier, Conthey</i>	<i>Fr. 63.--</i>
<i>Merlot</i>	<i>Cave St. Mathieu, Chalais/Sierre</i>	<i>Fr. 67.--</i>
<i>Château Lichten</i> <i>(cornalin, syrah, humagne rouge)</i>	<i>Cave Rouvinez, Sierre</i>	<i>Fr. 69.-</i>
<i>Cornalin du Valais</i>	<i>Cave St. Mathieu, Chalais/Sierre</i>	<i>Fr. 74.--</i>

## *Unsere ausländischen Weissweine*

*7.5 dl*

<i>Chablis 1<sup>er</sup> cru Vaillons</i>	<i>Damien et Romain Bouchard</i>	<i>2013</i>	<i>Fr. 79.--</i>
<i>Rossj-Bass</i>	<i>Angelo Gaja</i>	<i>2011</i>	<i>Fr. 114.--</i>
<i>Trio Blanc</i>	<i>Trio Infernal, Torroja del Priorat</i>	<i>2011</i>	<i>Fr. 84.--</i>

## *Unsere ausländischen Rotweine*

*7.5 dl*

<i>Toscana</i>	<i>Rosso di Altesino, IGT, Altesino</i>	<i>2016</i>	<i>Fr. 55.--</i>
<i>Piemont</i>	<i>Barolo Dagromis DOCG, Gaja</i>	<i>2010</i>	<i>Fr. 148.--</i>
	<i>Barbaresco, DOCG, Gaja</i>	<i>2011</i>	<i>Fr. 350.--</i>
<i>Veneto</i>	<i>Amarone della Valpolicella, Campagnola</i>	<i>2014/2015</i>	<i>Fr. 78.--</i>
<i>Spanien</i>	<i>Egomei, Rioja</i>	<i>2017</i>	<i>Fr. 61.--</i>
	<i>Cuvée 2/3 Priorat, Trio Infernal</i>	<i>2007</i>	<i>Fr. 175.--</i>
<i>Frankreich</i>	<i>Dame de Montrose, St-Estèphe,</i>	<i>2011</i>	<i>Fr. 119.--</i>
	<i>Pommard, Côte de Beaune, J. Drouhin</i>	<i>2016</i>	<i>Fr. 98.--</i>



## *“Tête-à-Tête”*

*Pinot Noir de Salquenen, «Rhôneblut», A.Mathier, Salgesch* 5 dl Fr. 30.--

*Sito Moresco, A. Gaja 2017* 3.75 dl Fr. 54.--

*Magari, A.Gaja 2012* 3.75 dl Fr. 68.--

*Barolo Dagromis, A. Gaja 2008* 3.75 dl Fr. 77.--

## *Dessertweine*

*Malvoisie flétrie du Valais*      *Rouvinez vins, Sierre*      3.75 dl      Fr. 48.--

# Magnum

*Cabernet Franc, barrique, Cave Fin Bec Sion* Fr.140.--

*Amarone della Valpolicella, G. Campagnola* 2009 Fr. 159.--

# Champagne

	<u>3.75 dl</u>	<u>7.5 dl</u>
<i>Cüpli Champagne</i> Fr. 14.--		
<i>Champagne Brut Duval Leroy</i>	55.--	Fr. 110.--
<i>Champagne Louis Roederer, «Brut Premier»</i>		Fr. 115.--
<i>Champagne Rosé de Saigné, Duval Leroy</i>		Fr. 135.--
<i>Bollinger Spécial Cuvée</i>		Fr. 115.--
<i>Cüpli Prosecco</i> Fr. 8.50		
<i>Prosecco</i>		Fr. 55.—
<i>Moscato di Asti</i>		Fr. 55.—

# Weine im Offenausschank

## *Nos vins ouverts*

### *Open wines*

#### ***Walliser Weine***

	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Weissweine</i>			
<i>Fendant (Chasselas)</i>	10.--	15.--	25.--
<i>Johannisberg (Sylvaner)</i>	10.--	15.--	25.--
<i>Heida</i>	15.--	20.--	30.--
<i>Roséweine</i>			
<i>Rosé du Valais</i>	10.--	15.--	25.--
<i>Rotwein</i>			
<i>Dôle (Pinot Noir, Gamay)</i>	10.--	15.--	25.--
<i>Pinot Noir valaisan</i>	12.--	18.--	30.--

# Weitere Getränke

## **Alkoholfreie Getränke**

*Fanta, Rivella, Coca-Cola, Coca-Cola light,  
Sprite, Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon* Fr. 4.50

*Apfelsaft, Traubensaft rot, Apfelschorle* Fr. 4.50

*Orangensaft, Tomatensaft* Fr. 4.50

*Frisch gepresst Orangensaft* Fr. 9.--

*Mineral mit oder ohne Kohlensäure Liter* Fr. 7.50

*Mineral mit oder ohne Kohlensäure 5 dl* Fr. 4.50

## **Bier**

*Bier vom Fass 3dl* Fr. 5.--

*Bier vom Fass 5dl* Fr. 7.--

*Weissbier 5dl* Fr. 7.50

*Alkoholfreies Bier* Fr. 5.--

*Apfelmost, Cidre, Cider 4.5 %* Fr. 7.--

## **Kaffee – Tee – Heisse Getränke**

*Kaffee, Kaffee Hag, Espresso* Fr. 4.--

*Cappuccino oder Milchkaffee* Fr. 4.50

*Doppelter Espresso* Fr. 5.50

*Schokolade* Fr. 4.--

*Tee* Fr. 4.--

*Portion Kaffee, Tee oder Schokolade* Fr. 9.--

# *Spirituosen/Digestifs*

## ***Edelobstbrände (2cl)***

<i>Detting Sortenreine Wildkirsche 2006</i>	<i>Fr. 30.—</i>
<i>Detting Cuvée Schwarze Bergkirsche</i>	<i>Fr. 24.—</i>
<i>Original Etter Vieux Kirsch</i>	<i>Fr. 18.—</i>
<i>Original Etter Aprikose</i>	<i>Fr.14.—</i>
<i>Original Etter Kirsch</i>	<i>Fr. 10.—</i>

## ***Obstbrände (2cl)***

<i>Kirsch Morand</i>	<i>Fr. 9.—</i>
<i>Williamine Morand</i>	<i>Fr. 9.—</i>
<i>Mirabelle Morand</i>	<i>Fr. 9.—</i>
<i>Prune Morand</i>	<i>Fr. 9.—</i>
<i>Abricotine Morand</i>	<i>Fr. 9.—</i>
<i>Vieille prune XO</i>	<i>Fr. 12.—</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>Fr. 10.—</i>

## ***Grappa, Marc (2 cl)***

<i>Grappa di Amarone</i>	<i>Fr. 12.—</i>
<i>Grappa di Brunello di Montalcino</i>	<i>Fr. 12.—</i>
<i>Grappa di Barolo</i>	<i>Fr. 12.—</i>
<i>Grappa di Moscato</i>	<i>Fr. 12.—</i>
<i>Grappa di Tignanello</i>	<i>Fr. 18.—</i>
<i>Grappa di Nebbiolo Costa Russi, Angelo Gaja</i>	<i>Fr. 18.—</i>
<i>Marc de Dôle</i>	<i>Fr. 9.—</i>

**Single Malt Scotch-Whisky (4cl)**

Glenfiddich 12 years Fr. 15.—

Lagavulin 16 years Fr. 18.—

Oban 14 years Fr. 16.—

**Swiss Whisky (4cl)**

Swiss Highland single malt Classic Fr. 18.—

Swiss Highland single malt Ice Label Fr. 30.—

**Cognacs / Calvados (2cl)**

Cognac Remy Martin VSOP Fr. 14.—

Cognac Courvoisier VSOP Fr. 12.—

Cognac Hennessy XO Fr. 29.—

Calvados Château du Breuil 15 ans Fr. 18.—

Calvados Montambert 40 % Fr. 12.—

**Gin (4cl)**

Hendrick's Fr. 12.—

Gordon Dry Fr. 10.—