



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 oder vom heutigen Halbpension Menü. Unser Halbpension Menü ist ein feines 4-Gang-Menü (CHF 45.— pro Person oder CHF 20.— pro Kind bis 12 Jahre alt).

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 ou par notre menu de demi-pension. Ce savoureux menu se compose de 4 plats (CHF 45.— par personne et CHF 20.— par enfant jusqu'à 12 ans).

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. Or enjoy our daily half-board menu, which is a delicious 4-course meal (CHF 45.— per person and CHF 20.— per child up to 12 years)

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





VORSPEISEN / LES ENTRÉES / *STARTERS*

Walliser Rohschinken mit Melonenfächer	CHF	18.--
Eventail de melon avec jambon cru du Valais <i>Fan of melon with smoked Wallis ham</i>		
Rose vom schottischen Rauchlachs* mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	CHF	22.--
Rose de saumon fumé* écossais avec toast, beurre et mousse au raifort <i>Scottish smoked salmon* rose with horseradish foam, toast and butter</i>		
Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Salatbouquet	CHF	24.--
Carpaccio de bœuf mariné avec copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio with parmesan flakes</i>		
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 <i>Plate of specialities from Wallis with dried meat and bacon, raw ham and mountain cheese</i>		

* Rauchlachs im Matternal 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 »



SALAT / SALADES / SALADS

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

SUPPEN / POTAGES / SOUPS

Kürbiscremesuppe	CHF 11.--
Crème de courge <i>Pumpkin soup</i>	
Tagessuppe	CHF 11.--
Potage du jour <i>Soup of the day</i>	



HAUPTGÄNGE / PLATS / MAIN DISHES

**Hamburger Holiday mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln,
Pommes Korb** und Krautsalat** CHF 29.--

Hamburger Holiday avec de la viande de bœuf, tomates et oignons,
corbeille de frites** et salade de chou

*Hamburger Holiday with beef meat, tomatoes and onions,
basket of French Fries** and coleslaw*

Wiener Schnitzel 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 et légumes

*King prawns roasted with olive oil, herbs and garlic
on saffron risotto and vegetables*

**Zürcher Kalbsrahmgeschnitzeltes 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

Tagesteller CHF 27.--

L'assiette du jour

Dish of the day



SPAGHETTI ODER PENNE

Pasta Napoli mit Basilikum	CHF	20.--
Pâtes Napoli au basilic <i>Napoli style pastas with basil</i>		
Pasta Bolognese	CHF	23.--
Pâtes bolognaise <i>Bolognese style pastas</i>		
Pasta auf mediterrane Art (Gemüse)	CHF	23.--
Pâtes à la méditerranéenne (légumes) <i>Mediterranean style pastas (vegetables)</i>		

RISOTTO

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

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"**



DESSERTS

Karamelköppli mit marinierten Beeren und Schlagrahm	CHF	12.--
Flan caramel et son coulis de baies marinées et crème chantilly <i>Caramel flan with marinated berries and whipped cream</i>		
Dunkles Tobleronemousse mit karamelisierte Creme	CHF	14.--
Mousse au Toblerone et crème brûlée <i>Dark Toblerone mousse and creme brulee</i>		
Tagesdessert / dessert du jour / dessert of the day	CHF	9.--
Eiskugel** / boule de glace** / scoop of ice cream**	CHF	4.--
Vanille / Schokolade / Mango / Himbeer / tropische Früchte		
Vanille / chocolat / mangue / framboise / fruits tropicaux <i>Vanilla / chocolate / mango / raspberry / tropical fruits</i>		
Coupe Dänemark:		
Vanilleeis** mit heisser Schokoladensauce und Rahm	CHF	12.--
Glace vanille**, sauce au chocolat chaud et crème chantilly <i>Vanilla ice-cream**, hot chocolate sauce and cream</i>		
Coupe Valaisanne: Aprikosen-Sorbet** mit Likör	CHF	12.--
Sorbet** à l'abricot avec liqueur <i>Apricot sorbet** with liquor</i>		
Coupe Colonel: Birnen-Sorbet** mit Likör	CHF	12.--
Sorbet** à la poire avec liqueur <i>Pear sorbet** with liquor</i>		