

HERBSTZEIT..... WILDZEIT.....

Vegetarischer Herbst-Teller mit hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeer-Apfel und Rotweinbirne

CHF 29.50



Plat d'automne avec spätzli maison, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, marrons, pomme aux airelles et poire au vin rouge

Autumn dish with homemade spätzli, red cabbage, brussels sprouts, Chestnuts, cranberry apple and red wine pear

Gempfeffer nach Saaser Art, hausgemachte Spätzli oder Nudeln, Rotkohl, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel

kl. Portion

CHF 38.50

CHF 31.50

Le civet de chamois à la mode de Saas avec spätzli maison ou nouilles, choux de Bruxelles, chou rouge braisé, marrons et pomme aux airelles

AT/CH

Jugged chamois "Saas-style" with homemade spätzli or noodles, red cabbage, chestnut

Wild-Geschnetzeltes in Wacholder-Sauce, gebratene Steinpilze, hausgemachte Spätzli, Rotkohl, Maroni und Apfel mit Preiselbeeren

CHF 43.50

AT/CH

Emincé de gibier, sauce au genièvre, bolets sautés, spätzli maison, chou rouge braisé, marrons et pomme aux airelles

Sliced venison, juniper sauce, fried boletus, homemade spätzli, red cabbage, chestnut, apple with bilberries

Rosa gebratener Rehrücken mit Steinpilz-Kruste, Madeira-Sauce, Kürbis-Risotto, Rosenkohl-Blätter und Trauben

CHF 53.50

AT/CH

Selle de chevreuil grillé rose, en croûte de bolets, sauce Madère, Risotto au potiron, feuilles des choux de Bruxelles et raisins

Rosé roasted saddle of deer with a porcini mushroom crust, Madeira sauce, pumpkin risotto, Brussels sprout leaves and grapes

Geschmorte Hirsch-Haxe mit Rotkohl und Maroni, hausgemachte Pizokel und sautierte Kürbis-Würfel

CHF 38.50

AT/CH

Jarret de cerf braisé, chou rouge et châtaignes, pizokel maison

Braised venison shank with red cabbage and chestnut, home-made Pizokel and sautéed pumpkin cubes

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom Hirsch mit gebratenen Steinpilzen an Haselnuss-Öl und Apfel-Konfit AT/CH **CHF 25.50**

Carpaccio de cerf, bolets sautés à l'huile de noisettes, confit de pommes
Dear carpaccio, sautéed boletus on hazelnut oil, apple- confit

Frittierte Praline von der Rehschulter auf Kürbis-Chutney an Preiselbeer-Öl AT/CH **CHF 23.50**

Praliné de l'épaule de chevreuil frit sur chutney de potiron et huile d'airelles
Deep fried praline of venison shoulder on a pumpkin chutney with cranberry oil

Marinierter Ziegen-Frischkäse von der Hannig-Alp im Zucchini-Mantel an Quinoa-Salat mit Radieschen **CHF 19.50**

Fromage frais de chèvre mariné de l'alpage Hannig, enrobe de courgettes et accompagné d'une salade de quinoa aux radis
Marinated goat's cheese cream from the Hannig-Alp, wrapped in courgette, served with a quinoa salad and radishes

Herbstsalat an Nuss-Dressing mit geräuchertem Wildschinken, verfeinert mit sautiertem Speck, Trauben und Kürbis **CHF 19.50**

Salade d'automne au dressing de noix, jambon de gibier fumé, lard, raisins et potiron sauté
Autumn salad on a nut dressing, smoked venison ham, sautéed bacon, grapes and pumpkin

Knackiger Mischsalat mit hausgemachtem Dressing  **CHF 13.00**
Hausgemachtes Französisches- oder italienisches Dressing

Salade mêlée à la sauce française ou sauce italienne maison
Mixed salad with a home-made French or Italian dressing

Bunter Blattsalat an hausgemachtem Dressing und Brot-Croutons **CHF 17.50**
Hausgemachtes Französisches- oder italienisches Dressing

Salade verte à la sauce française ou sauce italienne maison et croûtons
Colourful leaf salad on a home-made French or Italian dressing and croutons

SUPPEN

Hausgemachte Tagessuppe

Potage du jour maison
Home-made soup of the day

KL. CHF 12.50
CHF 10.50

Walliser Weisswein-Suppe mit Trockenfleisch-Streifen- und Chip

La soupe au vin blanc Valaisanne avec lanières et chip de viande séchée
Wallis white wine soup with chip and strips of dried beef



KL. CHF 13.50
CHF 11.50

Feine Kürbis-Suppe mit seinem Oel und gerösteten Kürbiskernen

Délicate soupe de courge avec son huile et ses grains grillées
Délicate pumpkin soup with pumpkin seed oil and roasted seeds



KL. CHF 13.50
CHF 11.50

WARMES VORSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber an Portwein-Sauce mit Kartoffel-Blinis, serviert mit gebratenen Apfelspalten

Emincé de foie de veau à la sauce au Porto accompagné de galettes de pommes de terre et quartiers de pommes poêlés
Sliced veal liver in a port wine sauce served with potato blinis and fried apple pieces

Portion
CH

CHF 28.50
CHF 44.00

Gebratene Wachtelbrüstchen mit Nuss-Risotto und lauwarmen Feigen

Suprêmes de caille rôti avec risotto aux noix et figues tièdes
Roasted quail breasts with nut risotto and warm figs

Portion

CHF 18.50
CHF 33.50

Warmer Ziegenkäse von der Hannig-Alp auf Toast mit Thymian-Honig und Heidelbeer-Konfit, mit kleinem Salätchen an Beeren-Dressing

Chèvre chaud de l'alpage du Hannig sur toast maison, avec miel au thym, confit de Myrtilles, servit avec une petite salade au dressing de baies
Warm goat cheese from the Hannig alp on toast, with thyme honey and blueberry confit served with a small salad dressed with a berry dressing



CHF 21.50
Portion

CHF 31.00

Schnecken mit Kräuter-Knoblauchbutter überbacken

Escargots gratinés au beurre d'herbes à l'ail
Snails, gratinated in garlic-herb butter

6 Stk.
12 Stk.

CHF 16.50
CHF 28.50

Inkl. 8.1% MWST

VIVA LA PASTA

Feine Bandnudeln „Stroganoff“ mit gebratenen Rindfleischstreifen, konfiertem Paprika und frischen Kräutern	CHF 36.50
1/2 Portion	CHF 30.50

Nouilles fraîches «Stroganoff» aux lanières de bœuf sauté, poivrons confits et herbes
Fresh noodles with sautéed beef meat strips «Stroganoff», confit peppers and herbs

VEGETARISCH / VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN



Bergkäse-Ravioli an Thymian-Butter, sautierte Apfel-Würfel, Walnüsse, Kürbis und geriebener Sbrinz-Käse	CHF 29.50
1/2 Portion	CHF 24.50

Ravioli farci au fromage de montagne au beurre de thym, cubes de pommes sautées,
noix, courge avec fromage Sbrinz râpé
*Mountain cheese ravioli on a thyme butter, sautéed apple cubes, walnuts, pumpkin,
with grated Sbrinz cheese*

Gebratene Gnocchi mit Pfifferlingen, Cherry-Tomaten und mediterranes Gemüse, Dörrtomaten-Pesto, Sbrinz-Käse und Rucola	CHF 29.50
1/2 Portion	CHF 24.50

Gnocchis frits avec chanterelles, tomates cerises, légumes méditerranéens, pesto rouge,
roquette frit et fromage Sbrinz râpé
*Fried gnocchi with chanterelles, cherry tomatoes, Mediterranean vegetables, red pesto
with rocket and grated Sbrinz cheese*

VEGAN-GLUTEN- UND LAKTOSE-FREI



Gebratener Tofu auf Linsen – Gemüse- Curry mit gedämpftem Brokkoli	CHF 33.50
---	------------------

Tofu poêlé sur lit de lentilles et légumes au curry et brocoli à la vapeur
Pan-fried tofu on a bed of lentils and vegetable with curry and broccoli

inkl. 8.1% MWST

FÜR FEINSCHMECKER

Lachsforellen-Filets von der Waadtländer-Riviera auf Limetten-Risotto mit lauwarmer Gemüse-Vinaigrette CHF 42.50
CH

Filets de truite saumoné de la riviera Vaudoise sur risotto aux limettes avec vinaigrette aux légumes tiède
Salmon trout fillets from the Geneva riviera on a lime's risotto with a warm vegetable dressing

Gebratene Mais-Poularden Brust mit feinem Tomatenjus auf sautiertem Gemüse, serviert mit Weisswein-Risotto CHF 42.50
F

Poularde de maïs rôti avec un fine jus de tomates, légumes sautés, risotto au vin blanc
Panfried -chicken breast with a delicate tomato jus, sautéed vegetable and white wine risotto

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Pilzen nach «Zürcher-Art» serviert mit Rösti oder Reis CHF 44.50
CH

Emincé de veau « Zurichoise », sauce crème aux champignons, servit avec Rösti ou riz
Sliced veal in a mushroom-cream sauce "Zurich Style" with Rösti or rice

Kalbs-Cordon-bleu, mit frischem Gemüse und Beilage nach Wahl... CHF 46.50
CH

Escalopes de veau panées au jambon et fromage, légumes, garniture au choix
Breaded veal scallops filled with ham and cheese, vegetable, side dish on your choice

Rinds-Filet vom Grill mit feiner Bourbon-Whisky Sauce, serviert mit buntem Saison Gemüse und Beilage nach Wahl... CHF 57.50
PRY

Filet de bœuf grillé avec une délicate sauce au Whisky Bourbon, servit avec légumes de saison et accompagnement à votre choix
Grilled beef fillet with a delicate Bourbon Whisky sauce, selection of vegetable and side dish of your choice...

8.1 % MWST

NACH LUST UND LAUNE AT YOUR CHOICE

Kalbsschnitzel Escalopes de veau <i>Veal scalopes</i>	CH	<u>130gr.</u>	CHF 33.50	<u>180gr.</u>	CHF 44.50
Schweins - Steak Steak de porc <i>Pork steak</i>	CH	<u>150gr.</u>	CHF 27.50	<u>200gr.</u>	CHF 34.00
Rindsfilet - Steak Tournedos grillé <i>Grilled beef-fillet</i>	PRY	<u>150gr.</u>	CHF 44.50	<u>200gr.</u>	CHF 56.50
Hühnerbrüstchen Suprême de poulet <i>Grilled chicken breast</i>	CH			<u>160gr.</u>	CHF 26.50

Beilagen inbegriffen:

Suppléments inclus / *supplements included*

Hausgemachte Spätzli
Spätzli maison / *homemade Spätzli*

Frische Bandnudeln
Nouilles au beurre / *Noodles*

Rösti
Rösti / *Swiss potato speciality*

Pommes-frites
Pommes-frites / *French fries*

Thymian-Kartoffeln
Pommes au thym / *thym potatoes*

Weisswein-Risotto
Risotto au vin blanc
Italian rice with white wine

Reis
Riz / *Rice*

Saucen:

Pikante Pfeffersauce CHF 4.00
Sauce au poivre / *peppercorn*

Pilz-Rahmsauce CHF 4.00
Sauce crème aux champignons
Mushroom cream sauce

Kräuterbutter CHF 3.50
Beurre Café de Paris maison
Home-made herb butter

Gemüse-Beilage CHF 8.50
Bouquet de légumes
Small vegetable plat



Inkl. 8.1 % MWST

FÜR GROSS UND KLEIN



Paniertes Schweins-Schnitzel mit Pommes-frites und Ketchup	CHF	29.50
---	------------	--------------

Escalopes de porc pané avec frites et ketchup <i>Breaded pork scallops with French fries and ketchup</i>	1/2 Portion	CHF	17.50
---	-------------	------------	--------------

Chicken Nuggets mit Pommes-frites und Ketchup	CHF	22.50
--	------------	--------------

Chicken nuggets avec frites et ketchup <i>Chicken nuggets with French fries and ketchup</i>	1/2 Portion	CHF	15.50
--	-------------	------------	--------------

Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce	CHF	16.50
---	------------	--------------

Spätzli maison avec sauce à la crème <i>Home-made spätzli with a cream sauce</i>	1/2 Portion	CHF	13.50
---	-------------	------------	--------------

Portion Pommes-frites mit Ketchup	CHF	8.50
--	------------	-------------

Plat de pommes-frites avec ketchup <i>Portion of French fries with ketchup</i>			
---	--	--	--



Inkl. 8.1 % MWST



Herkunftsbezeichnungen

Sehr geehrte Gäste

Beim Einkauf unserer Produkte achten wir darauf, dass möglichst viele Produkte aus der Region sowie aus der Schweiz stammen. Einige wenige Produkte stammen aus dem EU-Raum.

Appellations d'origine

Chers hôtes

Lors de l'achat de nos produits, nous veillons à ce que le plus grand nombre possible de produits proviennent de la région et de Suisse. Quelques produits proviennent de l'Europe.

Designations of origin

Dear guests

When purchasing our products, we make sure that as many products as possible come from the region and from Switzerland. A few products come from the EU.

Kalbfleisch , veau, veal	CH
Schweinefleisch, porc	CH
Hühnchenfleisch, poulet, chicken	CH
Rindfleisch, boeuf, beef	CH / PAR/ IRL
Hirsch, cerf , deer	AT / DE

Fisch (Egli, Lachsforellen, Zander)	Schweizer Zucht CH
Fish (perch, salmon trout, pikeperch)	Swiss farmed fish
Poisson (perches, truites saumonées, sandres)	Poisson d'élevage suisse
Wolfsbarsch, loup de mer, sea bass	Nordatlantik (CA), atlantique nord, north Atlantic (CA)
Meeresfrüchte, fruits de mer, seafood	Thailand, Thaïlande

Brotwaren	stammen alle aus Schweizer Produktion
Bread products	all from Switzerland
Produits panifiés	Tous issus de la production suisse