

KALTE VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse von der Hannig-Alp mit mediterranem Gemüse-Salat an Tomaten-Dressing und Roggenbrot-Chip	CHF 19.50
--	------------------

Fromage frais de chèvre de l'alpage Hannig, salade de légumes méditerranéée à la vinaigrette de tomates et chip de pain de seigle
Fresh goat cheese from the Hannig Alp with a Mediterranean vegetable salad Dressed in tomato dressing, served with rye bread crisps



“Vitello Tonnato” Kalbfleisch-Streifen mit Thunfisch-Sauce, Kapern-Äpfel und kleine Salatgarnitur	CH	CHF 25.50
--	----	------------------

Tranches de veau froide à la sauce de thon avec câpres et petite saladine
Cold veal slices with a tuna sauce, caper berries and salad leaves

Kaninchen aus der Region im Knuspermantel auf Balsamico-Schalotten-Konfit	CH	CHF 22.50
--	----	------------------

Lapin en croûte croustillante sur un confit d'échalotes au vinaigre balsamique
Crispy-coated rabbit on a bed of balsamic and shallot confit

Taboulé-Salat mit Gemüse und Minze, Radieschen, Avocado-Creme und konfierten Cherry-Tomaten	CHF 19.50
--	------------------

Salade de taboulé aux légumes à la menthe, radis, crème d'avocat et tomates cerises confites
Tabouleh salad with vegetables and mint, radishes, avocado cream, confit cherry tomatoes



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 11.50
--	------------------

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

Geröstete Paprika-Suppe mit Kokos und Kräuter-Oel



Soupe de poivrons grillés à la noix de coco et huile aux herbes
Roasted red pepper soup with coco and herb oil

KL. CHF 13.50
CHF 11.50

WARMES VORSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber an Portwein-Sauce mit Kartoffel-Blinis, serviert mit tournierten Zucchini

Emincé de foie de veau à la sauce au Porto accompagné de galettes de pommes de terre et courgettes tournées
Sliced veal liver in a port wine sauce served with potato blinis and turned zucchini

Portion CHF 28.50
CH CHF 44.00

Warmer Ziegenkäse von der Hannig-Alp auf Toast mit Thymian-Honig und Pflaumen-Chutney, mit kleinem Sommer-Salätchen



Chèvre chaud de l'alpage du Hannig sur toast maison, avec miel au thym, chutney de prunes, servit avec une petite salade d'été
Warm goat cheese from the Hannig alp on toast, with thyme honey and plum- chutney, served with a small summer salad

Portion CHF 21.50
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. CHF 16.50
12 Stk. CHF 28.50

inkl. 8.1% MWST

FISCH

FISCH-VORSPEISEN - FISH STARTER

Duo von der Riesenkrevette an fruchtigem Avocado-Salat mit Mango-Chili-Sauce		CHF 23.50
	Portion	CHF 33.50

Duo de crevettes géantes sur salade d'avocat fruité avec sauce à la mangue au chili
Duo of king prawns on fruity avocado salad with mango-chili-sauce

leicht und bekömmlich

Egli-Filets von Raron (Lötschberg) in Butter gebraten, serviert mit Tataren-Sauce, Salzkartoffeln oder Reis	CH	CHF 44.50
--	----	------------------

Filets de perche du Lötschberg à la Meunière, sauce tartare, pommes nature ou riz
Lötschberg-perch fillets fried in butter, with a tartar sauce, boiled potatoes or rice

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

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 vegetables dressing

inkl. 8.1% MWST

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.
Concernant les allergènes et les intolérances, notre personnel se fera un plaisir de vous donner des informations sur demande.
Concerning allergens and intolerances, our staff will be happy to give you information on request

VIVA LA PASTA

Feine Bandnudeln „Stroganoff“ mit gebratenen Rindfleischstreifen, konfiertem Paprika und frischen Kräutern **CHF 35.50**
kl. Port. **CHF 30.50**

Nouilles fraîches «Stroganoff» avec lamelles de bœuf sautées, poivrons confits, herbes
Fresh tagliatelle "Stroganoff", with beef meat slices, confit peppers and herbs

Bergkäse-Ravioli an Thymian-Butter, mit sautiertem Apfel, Radicchio, Nüsse und geriebenem Sbrinz-Käse **CHF 29.50**
kl. Port. **CHF 24.50**

Ravioli farci au fromage de montagne au beurre de thym, noix, cubes de pommes sautées, radicchio et Sbrinz râpé
Mountain cheese ravioli in a thyme butter, sautéed apple, radicchio, nuts and grated Sbrinz cheese

VEGETARISCH

Gebratene Gnocchi mit Pfifferlingen, mediterranes Gemüse, Cherry-Tomaten, Dörrtomaten-Pesto, geriebener Sbrinz, frittierter Rucola **CHF 29.50**
kl. Port. **CHF 24.50**

Gnocchis sautés aux chanterelles, légumes méditerranéés, tomates cerises, Pesto aux tomates séchées, Sbrinz râpé et roquette frit
Fried gnocchi with chanterelles mushrooms, Mediterranean vegetable, cherry tomatoes, with dried-tomato-pesto, grated Sbrinz cheese

VEGAN-GLUTEN- UND LAKTOSE-FREI

Blumenkohl-Polenta-Plätzchen auf Blattspinat mit Sommer-Gemüse, serviert mit Tomaten-Zitronengras-Sauce **CHF 31.50**



Galettes de polenta et chou-fleur sur lit d'épinards en branches et légumes d'été, servit avec une sauce de tomates à l'herbe citronnelle
Cauliflower and polenta-patties on spinach leaves with season vegetable, served with a tomato and lemongrass sauce

Gebratener Tofu auf Linsen-Gemüse-Curry mit gedämpftem Brokkoli **CHF 29.50**

Tofu poêlé sur un curry de lentilles et légumes, accompagné de brocoli cuit à la vapeur
Fried tofu on lentil and vegetable curry with steamed broccoli



FÜR FEINSCHMECKER

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

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 Röstli oder Reis CH **CHF 44.50**

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

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

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

Geschmorte Kalbshaxe "Osso buco Gremolata" auf Wurzelgemüse serviert mit feinem Safran Risotto oder hausgemachten Spätzli CH **CHF 43.50**

Ossobuco «Gremolata» sur légumes racines braisé, servit avec Spätzli ou Risotto safrané
Veal-Ossobuco "Gremolata" on sautéed vegetable, served with spätzli or safran risotto

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

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 Veal scalopes	CH	130gr.	CHF 33.50	180gr.	CHF 44.50
---	----	---------------	------------------	---------------	------------------

Schweins - Steak Steak de porc Pork steak	CH	150gr.	CHF 27.50	200gr.	CHF 34.00
--	----	---------------	------------------	---------------	------------------

Rindsfilet - Steak Tournedos grillé Grilled beef-fillet	CH/PAR	150gr.	CHF 44.50	200gr.	CHF 56.50
--	--------	---------------	------------------	---------------	------------------

Hühnerbrüstchen Suprême de poulet Grilled chicken breast	CH			160gr.	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
Breaded pork scallops with French fries and ketchup

1/2 Portion CHF 17.50

Chicken Nuggets mit Pommes-frites und Ketchup CHF 22.50

Chicken nuggets avec frites et ketchup
Chicken nuggets with French fries and ketchup

1/2 Portion CHF 15.50

Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce CHF 16.50

Spätzli maison avec sauce à la crème
Home-made spätzli with a cream sauce

1/2 Portion CHF 13.50

Portion Pommes-frites mit Ketchup CHF 8.50

Plat de pommes-frites avec ketchup
Portion of French fries with ketchup



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
Kaninchen, lapin, rabbit	CH/EU
Hirsch, cerf , deer	AT / EU

Fisch (Egli, Saibling, 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