

KALTE VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenfrischkäse von der Hannig-Alp auf mariniert Ananas CHF 19.50
mit feinem Basilikum-Pesto

Fromage de chèvre frais caramélisé de l'alpe Hannig sur ananas mariné et pesto de basilic fin
Caramelised goat's cream cheese from Hannig alp on marinated pineapple and fine basil pesto

Feines Kaninchen-Mousse im Baumkuchen-Mantel mit Rotwein-Gelée, CHF 20.50
Apfel-Konfit und Preiselbeer-Oel

Mousse fine de lapin enrobée de gâteau à la broche, gelée de vin rouge,
confit de pommes et huile d'airelles
Fine rabbit mousse in a pastry coating with red wine jelly, apple confit, cranberry oil

Rinds-Tatar mit hausgemachtem Toast und kleinem Salatbukett CHF 21.50
Portion CHF 39.50
Tartare de bœuf avec toasts maison servit avec un petit bouquet de salade
Beef tartare with homemade toast and a small lettuce salad

Quinoa-Salat mit Gemüse, Radieschen, Mango-Streifen, Avocado-Creme CHF 18.50
Salade de quinoa aux légumes, radis, lamelles de mangue, crème d'avocat
Quinoa salad with vegetables, radishes, mango strips and avocado cream

SALATE SALADES....



Nüssli-Salat mit Ei, Speckwürfel und Croutons an Hausdressing CHF 17.50

Salade de mâche, lard, œuf et croutons à la vinaigrette maison
Lamb's lettuce salad with diced bacon, egg .croutons on a house dressing

Knackiger Mischsalat mit hausgemachtem Dressing CHF 12.50
mit französischem oder italienischem Dressing
Mixed salad with a home-made French or Italian dressing

Gemischter Blattsalat mit - Croutons CHF 11.50
mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing

Salade verte mélangée, croûtons, sauce française ou italienne
Mixed green leaf salad , croutons, with a home-made French or Italian dressing

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.

inkl. 8.1 % MWST

SUPPEN.... POTAGES

Hausgemachte Tagessuppe

Potage du jour maison
Home-made soup of the day



CHF 12.--
K.I. CHF 9.50

Walliser Weisswein-Suppe mit Trockenfleisch-Streifen- und Chip

La soupe au vin blanc du Valais avec lanières et chip de viande séché du Valais
Valais white wine soup with dried meat strips and chip



CHF 13.50
K.I. CHF 11.50

Karotten-Linsen-Suppe mit Kokosmilch und blauem Kartoffelstroh

Soupe de carottes et lentilles, au lait de coco, paille de patate bleu
Carrot-lentil soup with coco nut milk and blue potato straw



CHF 12.50
K.I. CHF 10.50

Apfel-Pastinaken-Süppchen mit delikaten Zwiebeln

Soupe de pommes et panais aux oignons délicats
Apple and parsnip soupe with delicate onions



CHF 13.--
K.I. CHF 11.--

WARMER VORSPEISEN

Gebratene Kalbsleber mit Portwein-Sauce, Süßkartoffel-Blini, sautéierte Zucchini mit Apfelspalten

Foie de veau poêlé, sauce au Porto, blini de patate bleu, courgettes sautées
quartiers de pommes
Roasted veal liver, port wine sauce, sweet potato blini, sautéed zucchini, apple slices

Portion CHF 26.50
CHF 43.--

Warmer Ziegenkäse von der Hannig-Alp auf Toast mit Nüssen, Rosmarin-Honig, Kürbis-Ingwer Konfit, kleines Salätchen

Chèvre chaud de l'alpage Hannig sur toast au miel au romarin, noix,
confit de courge et gingembre, petite salade
Warm goat's cheese from the Hannig alp on toast with rosemary-honey,
nuts, served with pumpkin-ginger confit and small salad

CHF 20.50

CH

Schnecken mit Kräuter- Knoblauchbutter überbacken

Escargots gratinés au beurre d'ail et aux herbes
Snails, gratinated with herb-garlic butter

6 Stk. CHF 17.50
12 Stk. CHF 29.50

inkl. 8.1 % MWST

FISCH

KALTE FISCH-VORSPEISE - COLD FISH STARTER

**Gebratene Riesenkrevetten auf Asia-Salat mit Sesam und
Mango-Chilli-Kompott** CHF 22.50

Crevettes géantes poêlées sur salade asiatique au sésame servit avec un compote de mangue et chili
Fried king prawns on an Asia salad with sesame seeds and mango-chilli compote

**Marinierter Saibling auf gepickeltem Gemüse mit
Koriander Mayonnaise und Limonen-Oel** CHF 21--

Ouble chevalier mariné sur légumes piqués, mayonnaise à la coriandre, huile de citron vert
Marinated char on pickled vegetables, coriander mayonnaise and lime oil

leicht und bekömmlich....

**Egli-Filets von Raron/Lötschberg in Butter gebraten,
serviert mit Tataren-Sauce, Salzkartoffeln oder Reis** CHF 43.50

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

**Gebratenes Lachsforellen-Filet von der Waadtländer Riviera
Limetten-Risotto, mediterranes Grill-Gemüse, Basilikum-Pesto** CHF 41.50

Filets de truite saumoné de la riviera Vaudoise, sur risotto au citron vert
Légumes méditerranéens grillés et pesto au basilic
*Salmon trout fillets from the Geneva riviera on lime risotto
Mediterranean grilles vegetables and basil pesto*

Inkl. 8.1% MWS



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....

Frische Bandnuedeln „Stroganoff“ mit gebratenen Rindfleischstreifen, CHF 35.50
konfiertem Paprika und frischen Kräutern ½ Port. CHF 30.50

Nouilles fraîches « Stroganoff » aux tranches de bœuf sauté, poivrons confits et herbes
Fresh noodles with beef meat slices "Stroganoff", confit peppers and herbs

Bergler-Ravioli gefüllt mit Käse, Speck, Kartoffeln an Thymian-Butter, CHF 29.50
mit sautierten Äpfeln, Speckwürfel und geriebenem Sbrinz ½ Port. CHF 24.50

Ravioli « Montagnard » farci au fromage, pommes de terre et lard au beurre de thym,
pommes et cubes de lard sautés avec Sbrinz

Ravioli « Mountain style » filled with cheese, potato and bacon on a thyme butter,
sautéed apple and bacon dices and Sbrinz cheese



VEGI- VEGAN-GLUTEN- UND LAKTOSE-FREI

VEGETARISCH



Gebratene Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Dörrtomaten-Pesto, Basilikum, Pilze und geriebener Sbrinz CHF 28.50
½ Port. CHF 23.50

Gnocchi avec légumes méditerranées, pesto de tomates séchées, basilic,
champignons et Sbrinz râpé

Fresh gnocchi with Mediterranean vegetables, dried tomato-pesto, basil, mushrooms and grated Sbrinz cheese ohne Käse laktosefrei
∅ without cheese lactose free

VEGAN-GLUTEN- UND LAKTOSE-FREI



Rotes Thai-Curry mit Früchten und Gemüse, serviert im Reisring, CH 29.50
Cashew-Nüsse, Brokkoli, gebratene Banane und Ananas-Chip

Curry rouge Thaï aux fruits et légumes, riz créole, noix de cajou, brocoli, banane frite
Red Thai curry with fruits and vegetable in a rice ring ,cashew nuts, broccoli, grilled banana.

Kichererbsen-Spinat-Küchlein mit sautiertem Gemüse und feiner Tomaten-Ingwer-Sauce mit Kokos CH 32.50

Galettes de pois chiches et d'épinards avec légumes sautés, fine sauce de tomates et gingembre à la noix de coco
Chickpea and spinach patties with sautéed vegetables, fine tomato-ginger sauce with coconut

FUR FEINSCHMECKER.....

POUR GOURMANDS.....

Saltimbocca vom Hühnerbrüstchen auf sautiertem Gemüse an feinem Basilikum-Tomaten-Jus und Weisswein-Risotto CHF 39.50

Saltimbocca du suprême de poulet sur légumes sautés, jus au basilic et tomates, risotto au vin blanc

Chicken breast saltimbocca with dried ham and basil-tomato jus sautéed vegetable and white wine risotto

CH

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Pilzen nach «Zürcher-Art» CHF 43.50
serviert mit Rösti oder Reis

CH

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

Kalbs-Cordon-bleu, frisches Gemüse und Beilage nach Wahl.... CHF 45.50

CH

Escalopes de veau panées farci au jambon et fromage, légumes frais, garniture de votre choix

Breaded veal scallops filled with ham and cheese, fresh vegetable, side dish of your choice

Geschmorte Kalbshaxe « Gremolata » auf Wurzelgemüse, serviert mit feinem Safran-Risotto oder der hausgemachten Spätzli CHF 39.50

CH

Ossobuco « Gremolata » sur légumes racines, risotto au safran ou Spätzli maison
Veal-Ossobuco "Gremolata" on sautéed vegetable, with saffron risotto or spätzli

Rosa gebratenes Lammrücken-Filet unter Kräuter-Kruste auf Ratatouille, Thymian-Kartoffeln und Knoblauch-Jus CHF 46.50

IRL

Filet d'agneau grillé sous une croûte d'herbes, servit avec ratatouille, pommes de terre au thym et jus à l'ail

Pink roasted lamb saddle under an herb crust, served with ratatouille, thyme potatoes and garlic jus

Hirsch-Entrecôte vom Grill, Gewürz-Krokant-Jus, Rotkohl, glasierte Rosenkohlblätter, Pilze, Kürbiswürfel und hausgemachte Spätzli CHF 45.50

A

Entrecôte de cerf grillé, jus croquants aux épices, chou rouge braisé feuilles de choux de Bruxelles glacés, potiron, servit avec spätzli maison

Grilled venison entrecôte, brittle spice jus, braised red cabbage, Brussel sprouts and pumpkin, served with home-made spätzli

INKL. 8.1% MWST

NACH LUST UND LAUNE..... AT YOUR CHOICE.....

Kalbschnitzel
Escalopes de veau
Veal scalopes

CH

130gr. CHF 33.50 180gr. CHF 44.50

Schweins - Steak
Steak de porc
Pork steak

CH

150gr. CHF 25.50 200gr. CHF 32.50

Rindsfilet - Steak
Tournedos grillé
Grilled beef-fillet

CH/IRL

150gr. CHF 42.50 200gr. CHF 56.50

Hühnerbrüstchen
Suprême de poulet
Grilled chicken breast

CH

160gr CHF 26.50

Beilagen inbegriffen:

Hausgemachte Spätzli
Spätzli maison

Saucen: CHF 4.--

Pikante Pfeffersauce
Sauce au poivre / peppercorn

Frische Bandnudeln
Nouilles au beurre / Noodles

Pilz-Rahmsauce
Sauce crème aux champignons
Mushroom cream sauce

Rösti
Rösti / Swiss potato speciality

Kräuterbutter «Maison»
Beurre Café de Paris maison
Home-made herb butter

Pommes-frites
Pommes-frites / French fries

Gemüse-Beilage
Bouquet de légumes
Small vegetable plat
CHF 8.50

Thymian-Kartoffeln
Pommes au thym/ thym potatoes

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

Reis
Riz / rice



Inkl. 8.1% MWST



FÜR UNSERE KLEINEN UND GROSSEN... POUR NOS PETITS.... CHILDREN'S PLAT

Paniertes Schweins-Schnitzel mit Pommes-frites und Ketchup CHF 28.50

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

Bandnuedeln mit Tomaten-Sauce CHF 19.50

Nouilles fraîches à la sauce de tomates
Fresh noodles in a tomato sauce 1/2 Portion CHF 14.50

Portion Pommes-frites mit Ketchup CHF 8.--

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

Gemüse-Beilage CHF 8.50

Petit plat de légumes
Small vegetable plat

inkl. 8.1% MWST

