



VORSPEISEN/STARTERS/ENTRÉES

Hausgemachte Tagessuppe, Homemade soup of the day, Soupe du jour faite maison (V)
14.00

Rindstatar mit Ei, Kapernäpfel, Toastbrot
Beef tartar with egg, caper berries and toast bread
Tartare de bœuf avec œuf, grosses câpres et pain grillé
29.00

Randen Lachs Gravlax, marinierten Shimeji-Pilzen, Limettenmayonnaise und geröstetem Brot
Salmon beetroot gravlax, marinated shimeji mushrooms, lime mayonnaise and toasted bread
Gravlax de saumon à la betterave, mayonnaise au citron vert et pain grillé
26.00

Alphitta Bruschetta; Frischkäse tomaten, Basilikum
Alphitta Bruschetta; fresh cheese, tomatoes, basil
Alphitta Bruschetta; fromage de vache frais façon ricotta, tomates, basilic
16.00

Grüner Salat mit französischem Dressing (V)
Green leaf salad with a french dressing (V)
Salade verte avec vinaigrette à la française (V)
9.00

Gemischter Salat mit einem französischen Dressing, klein/gross (V)
Mixed salad with a french dressing, small/big
Salade composée avec vinaigrette à la française, petite/grande
10.00/18.00

Gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse mit Honigglasur, Randen, Walnüssen, Himbeer-Vinaigrette (V)
Mixed salad with honey glazed gratinated goats cheese, beetroot, walnuts and a raspberry vinaigrette
Salade mixte avec fromage de chèvre gratiné au miel, bettrave, noix et vinaigrette à la framboise
36.00

Gemischter Salat mit gebratenen Pouletstreifen und französischem Dressing
Mixed salad with sliced chicken breast and a french dressing
Salade mixte avec goujons de poulet et vinaigrette à la française
36.00

Gemischter Salat mit Riesenkrevetten und französischem Dressing
Mixed salad with king prawns and a french dressing
Salade mixte aux crevettes et vinaigrette à la française
38.00

Gemischter Salat mit geräuchertem Lachs und französischem Dressing
Mixed salad with smoked salmon and a french dressing
Salade mixte au saumon fumé et vinaigrette à la française
38.00



WALLISERSPEZIALITÄTEN (Vorspeise & Hauptgang)

Walliserteller (Preis pro Person)

Platter of Walliser specialties (price per person)

Assiette valaisanne (prix par personne)

29.00

Hobelkäseteller (V),

Hobelcheese platter (V),

Assiette de fromage à rebibes du pays (V)

26.00

Gemischte Käseplatte (V)

Mixed cheese plate (V)

Assiette de fromages (V)

32.00

Rösti mit Käse und Ei (V)

Rösti with cheese and egg (V)

Rösti au fromage et à l'œuf (V)

27.00

Rösti mit Speck und Ei

Rösti with bacon and egg

Rosti au lard et oeuf

27.00

Rösti mit Bratwurst und Zwiebelsauce

Rösti with sausage and onion sauce

Rösti avec saucisse et sauce à l'oignon

28.00

Rösti mit Lachs Gravlax und hausgemachten eingelegten Zwiebeln und Zitrus-Alioli

Rösti with salmon gravlax and home-made pickled onions and citrus alioli

Rösti avec gravlax de saumon, oignons marinés faits maison et aioli aux agrumes

36.00



HAUPTGANG/MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAL

Poké bowls

Warmer Sushi-Reis, dünn geschnittenes Gemüse, Wakame, Ingwer, Sesam

Warm sushi rice, thinly sliced vegetables, wakame, ginger, sesame seeds

Riz sushi tiède, légumes émincés, algues wakamé, gingembre, graines de sésame

Poké bowl Vegan (V)

30.00

Poké bowl mit Pouletbrust/ Poké bowl with chicken breast/ Poké bowl avec poitrine de poulet

36.00

Poké bowl mit Krevetten/ Poké bowl with king prawns/ Poké bowl avec crevettes

38.00

Poké bowl mit Lachs/ Poké bowl with salmon/ Poké bowl avec saumon fumé

38.00

Vietnamesisches Gemüse-Curry mit Jasmin Reis (V)

oder mit Pouletbrust + 8 Franken, mit Riesenkrevetten + 12 Franken

Vietnamese vegetable curry with jasmine rice (V),

with chicken breast+ 8 francs, with king prawns + 12 francs

Curry vietnamien de légumes avec riz au jasmin (V)

avec poitrine de poulet + 8 francs, avec crevettes géantes + 12 francs

30.00

Alphitta-Nudeln: Strozzapeti mit rotem Pesto, mariniertem Mozzarella und Shimeji-Pilzen

Alphitta pasta: strozzapeti with pesto rosso marinated mozzarella with shimeji mushrooms

Pâtes Alphitta: Pâtes strozzapeti Alphitta au pesto rouge, mozzarella marinée aux champignons shimeji

32.00

Knusprig marinierter Schweinebauch gebackenes Knoblauch-Kartoffelpüree, gebratener Spargel und Demi-Glace-Sauce

Marinated crispy pork belly, baked garlic potato purée, asparagus and demi glace sauce

Poitrine de porc croustillante marinée, purée d'ail et de pommes de terre au four, asperges rôties et sauce demi-glace

44.00

Lamm Entrecôte, gebackenes Knoblauch-Kartoffelpüree, gebratener Spargel und Demi-Glace-Sauce

Lamb entrecôte, baked garlic potato purée, asparagus and demi glace sauce

Entrecôte d'agneau, purée d'ail et de pommes de terre au four, asperges rôties et sauce demi-glace

48.00



DESSERT

Dessert des Tages

Dessert of the day

Dessert du jour

12.00

Apfelkuchen/Apple cake/Gâteau aux pommes

12.00

Aprikosenkuchen/Apricot cake/Gâteau aux abricots

12.00

Kirsch-Butterstreusel Torte

Cherry crumble tart

Gâteau aux cerises façon crumble

12.00

Sorbet Apricot mit Abrikot Schnaps

Sorbet apricot: apricot sorbet with apricot schnaps

Sorbet abricot: sorbet à l'abricot avec schnaps aux abricots

16.00

Sorbet Colonel mit Wodka/

Sorbet Colonel: lemon sorbet with vodka

Sorbet Colonel: sorbet au citron avec vodka

16.00

Coupe Dänemark, Vanilleeis, warme Schokoladensauce und Rahm

Coupe Danmark: vanille ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Coupe Danemark: glace à la vanille, sauce au chocolat chaude et chantilly

12.00

Herkunft von Fleisch und Fisch/ Origin of meat and fish/provenance de viande et poisson

Rind: Schweiz, Paraguay

Lamm: NZ/ Australien (kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Poulet: Brasil, Schweiz

Schwein: Schweiz

Wildschwein: EU

Schellfisch: UK

Thunfisch: Malediven/ Spanien

Krevetten: Vietnam, Bangladesh

Alle Preise enthalten 7.7% MwSt.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich.

Our staff will be pleased to help you with any questions about allergies/ingredients of the dishes.

Nous sommes à votre disposition pour toute question concernant les ingrédients et les allergènes.