



VORSPEISEN/STARTERS/ENTRÉES

Hausgemachte Tagessuppe, Homemade soup of the day, Soupe du jour faite maison (V)
12.00

Französische Zwiebelsuppe, French onion soup, Soupe à l'oignon à la française(V)
12.00

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

Enten-Confit-Rillettes, rote Zwiebeln-Mango-Chilli Marmelade und Maldon Salz
Duck confit rillettes, red onion-mango-chilli marmelade and maldon salt
Rillettes de canard confit, confiture de mangue, oignon rouge et piment, et sel de Maldon
26.00

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 (V)
Salade de chèvre chaud et son glacage au miel, bettrave, noix et vinaigrette à la framboise (V)
34.00

Caesar Salat:
Poulet, getrocknetes Eigelb, Sauerteigbrot-Croutons, Cherry Tomaten, knusperiger Speck, Römischer Salat
Caesar salad:
chicken, dehydrated egg yolk, sourdough croutons, cherry tomatoes, crispy bacon, roman lettuce
Salade César:
poulet, jaune d'oeuf séché au sel, croûtons au levain, tomates cerises, bacon croustillant, laitue romaine
34.00

Gemischter Salat mit Riesenkrevetten und französischen Dressing
Mixed salad with king prawns and a french dressing
Salade composée aux gambas et vinaigrette à la française
36.00

Gemischter Salat mit geräuchertem Lachs und französischen Dressing
Mixed salad with smoked salmon and a french dressing
Salade composée au saumon fumé et vinaigrette à la française
36.00



WALLISERSPEZIALITÄTEN (Vorspeise & Hauptgang)

Walliserteller (Preis pro Person)

Platter of Walliser specialities (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 geräuchertem Lachs und hausgemachten eingelegten Zwiebeln und Zitrus-Alioli

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

Rösti au saumon fumé, oignons marinés 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 à sushi tiède, légumes émincés, algues wakamé, gingembre, graines de sésame

Poké Vegan

28.00

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

34.00

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

36.00

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

36.00

Poké Bowl mit Thunfisch/ Poké bowl with tuna/ Poké bowl au thon

36.00

Orecchiette Pasta mit Waldpilzen (V),

Orecchiette pasta with wild mushrooms(V),

Pâtes Orecchiette aux champignons sauvages (V),

32.00

Alphitta-Nudeln nach Amatriciana-Art: Pancetta Speck, Schalotten, Knoblauch, Tomaten und Chillis

Alphitta pasta Amatriciana style : pancetta bacon, shallots, garlic, tomatoes and chillis

Pâtes Alphitta à l'amatriciana : lardons pancetta, échalotes, ail, tomates et piments

32.00

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

Thunfischsteak mit Wasabi-Sesamkruste, Süsskartoffelpüree, marinierte Gurke und wakame

Tuna steak with wasabi sesame crust, sweet potato puree, marinated cucumber and wakame

Steak de thon en croûte de sésame au wasabi, purée de patate douce, concombre mariné et algues wakamé

46.00

Knusprig marinierter Schweinebauch Kartoffel-Senfpüree (grob), Königs-austernpilze und Demi-Glace-Sauce

Marinated crispy pork belly, mashed potato with whole grain mustard,

King Oyster mushrooms and demi glace sauce

Poitrine de porc croustillante marinée, purée de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne,

pleurotes royales et sauce demi-glace

44.00

Langsam gegerate Lammhaxe, Kürbisgnocchi, Wurzelgemüse Tymianbutter& Lammjus

Slow cooked lamb shank, pumpkin gnocchi, root vegetables thyme butter & lamb jus

Souris d'agneau mijoté, gnocchis de potiron, légumes racines, beurre au thym et jus d'agneau

48.00



DESSERT

Dessert des Tages

Dessert of the day

Dessert du jour

12.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Applestrudel with vanilla sauce

Strudel aux pommes et sa sauce vanille

12.00

Schokoladen Crème Brulée

Chocolate crème brulée

Crème brulée au chocolat

12.00

Kirsch-Butterstreusel Torte

Cherry crumble tart

Gâteau aux cerises façon crumble

12.00

Sorbet Apricot mit Abricot 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.