



VORSPEISEN/STARTERS/ENTRÉES

Hausgemachte Tagessuppe (V)

Homemade soup of the day, Soupe du jour faite maison

14.00

Karotten-Ingwer Suppe (v)

Carrot and ginger soup, Soupe de carotte au gingembre

14.00

Rindstatar mit Eigelb, Kapernäpfel, Toastbrot, Beef tartar with egg yolk, caper berries and toast bread

Tartare de bœuf avec jaune d'oeuf, grosses câpres et pain grillé

29.00

Bruschetta mit Kimchi, fermentierten Shimaj-Pilzen (V), mit geräucherter Entenbrust +8 Franken

Bruschetta with kimchi, fermented shimaj mushrooms (V), with smoked duck breast + 8 Fr.

Bruschetta avec kimchi, champignons shimeji fermentés (V), avec magret de canard fumé +8 Francs

18.00

Grüner Salat mit französischem Dressing (V)

Green leaf salad with a french dressing (V), Salade verte avec vinaigrette à la française (V)

10.00

Gemischter Salat mit französischem Dressing, klein/gross (V)

Mixed salad with a french dressing, small/big, Salade mixte avec vinaigrette à la française, petite/grande

11.00/19.00

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, betterave, noix et vinaigrette à la framboise

1/2 portion 24.00, full portion 36.00

Gemischter Salat mit gebratenen Pouletstreifen und französischem Dressing

Mixed salad with sliced chicken breast and a french dressing

Salade mixte avec aiguillettes de poulet et vinaigrette à la française

1/2 portion 24.00, full portion 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

1/2 portion 26.00, full portion 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

1/2 portion 26.00, full portion 38.00



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)

34.00

Rösti mit Käse und Ei (V)

Rösti with cheese and egg (V)

Rösti au fromage et 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

29.00

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, pickles d'oignons 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



Pasta mit Waldpilzen Rahmsauce (V),
Pasta with wild mushroom cream sauce, Pâtes à la crème et champignons sauvages
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 : 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 de légumes vietnamien avec riz au jasmin (V)
avec poitrine de poulet + 8 francs, avec crevettes géantes + 12 francs
30.00

Thunfischsteak mit Beluga-Linsen, Bratkartoffeln und Wakame sowie Limetten-Dijon-Vinaigrette
Tuna steak with beluga lentils, baby potatoes and wakami and lime & dijon vinagrette
Steak de thon, lentilles beluga, pommes de terre grelot & wakame, vinaigrette citron vert & moutarde de Dijon
48.00

Maispoulet, Gnocchi, grüne Erbsen, glasierte Karotten mit Vanille und Demi-Glace-Sauce
Cornfed chicken supreme with gnocchi, green peas, vanilla glazed carrots & demi glace sauce
Poulet nourri au maïs, gnocchis, petits pois, carottes glacées à la vanille et sauce demi-glace
38.00

Knusprig mariniertes Schweinebauch, Kartoffelpüree mit Muskatnuss, Saisongemüse und Demi-Glace-Sauce
Marinated crispy pork belly, nutmeg potato purée, seasonal vegetables & demi glace sauce
Poitrine de porc croustillante marinée, purée de pommes de terre à la muscade, légumes de saison et sauce
demi-glace
44.00

Lamm Entrecôte, Kartoffelpüree mit Muskatnuss, Saisongemüse und Demi-Glace-Sauce
Lamb entrecôte, nutmeg potato purée, seasonal vegetables & demi glace sauce
Entrecôte d'agneau, purée de pommes de terre à la muscade, légumes de saison et sauce demi-glace
48.00

Rinderfilet, Bratkartoffeln, Saisongemüse und grüne Pfeffersauce
Beef fillet, baby potatoes, seasonal vegetables & green pepper sauce
Filet de bœuf, pommes de terre grelot, légumes de saison et sauce au poivre vert
56.00



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

14.00

Mille-feuille

12.00

Kirsch-Butterstreusel Torte

Cherry crumble tart

Gâteau aux cerises façon crumble

12.00

Aprikosenkuchen/Apricot cake/Gâteau aux abricots

12.00

Sorbet Apricot mit Abricot Schnaps

Sorbet apricot: apricot sorbet with apricot schnaps

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

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.