



VORSPEISEN/STARTERS/ENTRÉES

Hausgemachte Tagessuppe (V)

Homemade soup of the day, Soupe du jour faite maison

14.00

Alphitta Bruschetta; Frischkäse tomaten, Basilikum (V)

Alphitta Bruschetta; fresh cheese, tomatoes, basil

Alphitta Bruschetta; fromage de vache frais façon ricotta, tomates, basilic

16.00

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

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

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 Lachs Gravlax und französischem Dressing

Mixed salad with salmon gravlax and a french dressing

Salade mixte avec gravlax de saumon et vinaigrette à la française

1/2 portion 26.00, full portion 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)

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 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

Gemüsenudeln mit Spinat-Basilikum-Pesto und sonnengetrockneten Tomaten

Vegetable Pasta with spinach and basil pesto and sundried tomatoes

Pâtes aux légumes avec pesto d'épinards et de basilic et tomates séchées

28.00

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

Maispoulet, Gnocchi, Saisongemüse und Demi-Glace-Sauce

Cornfed chicken supreme with gnocchi, seasonal vegetables & demi glace sauce

Poulet nourri au maïs, gnocchis, légumes de saison et sauce demi-glace

38.00

Knusprig marinierter Schweinebauch, Kartoffelpüree, Saisongemüse und Demi-Glace-Sauce

Marinated crispy pork belly, potato purée, seasonal vegetables & demi glace sauce

Poitrine de porc croustillante marinée, purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce demi-glace

44.00

Lamm Entrecôte, Kartoffelpüree, Saisongemüse und Demi-Glace-Sauce

Lamb entrecôte, potato purée, seasonal vegetables & demi glace sauce

Entrecôte d'agneau, purée de pommes de terre, légumes de saison 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

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

Unser Brot und unsere Backwaren stammen aus der Schweiz

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.