



### VORSPEISEN/STARTERS/ENTRÉES

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

Randen Lachs Gravlax, limetten Mayonaisse, fermentierte Daikon Rettich  
Beetroot salmon gravlax, lime mayonnaise, fermented Daikon radish  
Gravlax de saumon à la betterave, mayonnaise au citron vert, radis Daikon fermenté  
26.00

Bruschetta Duo  
Alphitta (frischer Kuhkäse nach Ricotta-Art, Tomaten, Basilikum) & Oliventapenade & geröstetem Pfeffer (V)  
Alphitta (fresh cow cheese 'ricotta style, tomatoes, basil) & Olive tapenade with roast pepper (V)  
Alphitta (fromage de vache frais façon ricotta, tomates, basilic) & tapenade d'olives avec poivron rôti (V)  
16.00

Roast Beef, eingelegte Senfkörner, Crème Fraîche, Meerrettichvinaigrette und frische Chilis  
Roast beef, pickled mustard seeds, crème fraîche, horseradish vinaigrette and fresh chilli  
Rôti de bœuf, graines de moutarde marinées, crème fraîche, vinaigrette au raifort et piment frais  
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 französischem Dressing, klein/gross (V)  
Mixed salad with a french dressing, small/big (V)  
Salade mêlée avec vinaigrette à la française, petite/grande (V)  
11.00/19.00

Alpen Ziger Salat: Ziger, Tomaten, Walnüssen, Feigen, Rucola-Pesto, Salat (V)  
Fresh alpine cheese salad: fresh cow cheese 'ricotta style', tomatoes, walnuts, figs, rucola pesto (V)  
Salade de fromage frais des Alpes: fromage frais de vache façon ricotta, tomates, noix, figues, rucola pesto (V)  
28.00

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 glacé au miel, bettrave, noix et vinaigrette à la framboise (V)  
34.00

Gemischter Salat mit gebratenen Pouletstreifen und französischem Dressing  
Mixed salad with sliced chicken breast and a french dressing  
Salade mêlée avec goujons de poulet et vinaigrette à la française  
34.00

Gemischter Salat mit Roast Beef und französischem Dressing  
Mixed salad with roast beef and a french dressing  
Salade mêlée avec rôti de bœuf et vinaigrette à la française  
34.00



Gemischter Salat mit Riesenkrevetten und französischem Dressing  
Mixed salad with king prawns and a french dressing  
Salade mêlée avec gambas et vinaigrette à la française  
36.00

Gemischter Salat mit Lachs Gravlax und französischem Dressing  
Mixed salad with salmon gravlax and a french dressing  
Salade mêlée avec gravlax de saumon 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 avec fromage et œuf (V)  
27.00

Rösti mit Speck und Ei  
Rösti with bacon and egg  
Rösti avec 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 aïoli 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

36.00

Sommergnochi: gelbe Karotten, Kapern, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Pesto, Käsestreusel (V)

Summer gnocchi: yellow carrots, capers, dried tomatoes, black olives, pesto, cheese crumble (V)

Gnochi d'été : carottes jaunes, capres, tomates séchées, olives noires, pesto, crumble au fromage (V)

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 vietnamien de légumes avec riz au jasmin (V)

avec poitrine de poulet + 8 francs, avec gambas + 12 francs

30.00

Knusprig mariniertes Schweinebauch Kartoffel-Senfpuée (grob), Spargel und Demi-Glace-Sauce

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

asparagus and demi glace sauce

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

asperges et sauce demi-glace

44.00

Mariniertes Flank-Beef-Steak, Bratkartoffeln, Edamame-Bohnen, gegrillter Zuckermais und Demi-Glace-Sauce

Marinated flank beef steak, roast potatoes, edamame beans, grilled sweet corn and demi glace sauce

Bavette de bœuf marinée, pommes de terre rôties, edamame, maïs doux grillé 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

Karamellisierte Kastanien-Mascarpone mit Waldfrüchten  
Caramelised chestnut mascarpone with forest fruit  
Mascarpone aux marrons caramélisés et aux fruits des bois  
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.