



## **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 au carotte et 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 Entenpâté und Preiselbeeren-Chutney

Bruschetta with duck liver pate and cranberry chutney

Bruschetta avec pâté de foie de canard et chutney de canneberges

28.00

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, bettrave, noix et vinaigrette à la framboise

1/2 portion 24.00, full portion 36.00

Gemischter Salat mit glasiertem Tofu, Mixed salad with glazed tofu, Salade mixte avec tofu glacé (V)

1/2 portion 22.00, full portion 34.00

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

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)

32.00

Rösti mit Käse und Ei (V)

Rösti with cheese and egg (V)

Rösti au fromage et au œuf (V)

27.00

Rösti mit Speck und Ei

Rösti with bacon and egg

Rosti au lard et au 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 sushi tiède, légumes émincés, algues wakamé, gingembre, graines de sésame

Poké bowl Vegan (V)

30.00

Poké bowl Tofu (V)

36.00

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 (V),



Pasta with wild mushrooms, Pâtes aux 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 : 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

Doradenfilet, Pastinakenpüree, Butterschalotten, Grüne Bohnen und Fumet-Sauce mit Tobiko Rogen  
Dorado fillet, parsnip purée, buttery shallots, green peas and a fumet sauce with a tobiko roe  
Filet de dorade royale, purée de panais, échalotes beurées, pois verts et sauce fumet aux oeufs de tobiko.  
46.00

Maispoulet mit Honig-Limetten-Glasur, Karotten, frischem Kartoffelsalat, Crème Fraîche und Speck  
Cornfed chicken supreme glazed with honey and lime, carrots, fresh potato salad, crème fraiche and bacon  
Poulet nourri au maïs glacé, au miel et au citron vert, carottes, salade de pommes de terre fraîches, crème  
fraîche et bacon.  
38.00

Knusprig mariniertes Schweinebauch, Kartoffel-Senf-püree (grob), Königs-austernpilze und Demi-Glace-Sauce  
Marinated crispy pork belly, whole grain mustard potato purée, King Oyster mushrooms & 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

Lamm Entrecôte, Gnocchi, Wurzelgemüse, Thymianbutter & Lammjus  
Lamb entrecôte, gnocchi, root vegetables thyme butter & lamb jus  
Entrecôte d'agneau, gnocchis de potiron, légumes racines, beurre au thym et jus d'agneau  
48.00

Rinds Steak, Kartoffel-Senf-püree (grob), Königs-austernpilze und Demi-Glace-Sauce  
Flank of beef , whole grain mustard potato purée, King Oyster mushrooms and demi glace sauce  
Flanc de boeuf, purée de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, pleurotes royales et sauce demi-glace  
52.00



## 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 émietté

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 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.