

Vorspeisen

Starters

Grüner Blattsalat 9.00

mit italienischer **VE** oder französischer Sauce

Green leaf salad with Italian **VE** or French dressing

Gemischter Salat 10.50

mit italienischer **VE** oder französischer Sauce

Mixed salad with Italian **VE** or French dressing

Nüsslissalat mit Ei 12.50

mit gehacktem Ei an Hausdressing

Lamb's Lettuce with chopped egg and house dressing

Nüsslissalat mit Ei und Speck 14.50

mit gehacktem Ei und Speck an Hausdressing

Lamb's Lettuce with chopped egg, bacon and house dressing

Tagessuppe 9.00

Soup of the day

Angus Rindstatar 22.50

mit Calvados, Tomaten, Kapern und Zwiebeln

serviert mit Toastbrot und Butter

Angus beef tartare with Calvados, tomatoes, capers and onions, served with toast and butter

Walliser Platte 23.50

mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Wurst,

Essiggurken, Cherrytomaten und knusprigem

Hausbrot mit Butter. Der Apéritif ist geeignet als

Vorspeise für zwei Personen

Valais starter platter - a traditional Swiss meat

platter with air-dried beef, raw ham, bacon,

sausage, pickled cucumber, cherry tomatoes, and

crispy homemade bread with butter. This aperitif

platter is suitable as a starter for two people

Reise nach Asien

Journey to Asia

Indischer Frischkäse «Paneer» auf
Rahmspinat 29.00

mit Curry-Jaffna Sauce serviert mit Basmatireis

(mittelscharf)

Indian fresh cheese "Paneer" on creamed spinach

with Curry-Jaffna sauce, served with basmati rice

(medium spicy)

Asiatische Mienudelnpfanne 28.00

mit Sweet-Chillisaucе, Gemüse, Shiitakepilzen und

Cashewnüssen

Asian stir-fried noodles with sweet chili sauce,

vegetables, shiitake mushrooms and cashew nuts

Butter-Chicken mit Cashewnüssen
und Crème Fraîche 31.00

serviert mit Basmatireis und einem typisch

südindischen Parotta-Fladenbrot

Butter chicken with cashew nuts and crème

fraîche, served with basmati rice and traditional

South Indian parotta flatbread

Indisches Kari-Curry 34.50

mit Crevetten, Koriander, fenchelsamen und

Kokosmilch serviert mit Basmatireis

Indian Kari-Curry with shrimp, coriander, fennel

seeds and coconut milk, served with basmati rice

Beilage, Parotta-Fladenbrot 6.00

Side Dish, Parotta bread

Cordon Bleu

Cordon Bleu

Klassisch 33.50

mit bestem Raclettekäse und Hinterschinken
Classic with premium raclette cheese and cooked ham

Bernoise 33.50

mit Hinterschinken, Speckwürfel, Zwiebeln und Raclettekäse
Bernoise with cooked ham, bacon cubes, onions and raclette cheese

Poulet 34.50

mit Walliser Trockenfleisch und Alpkäse der Käserei "Alpage de Chassoure, La Tzoumaz (VS)"
Chicken with Valais dried meat and alpine cheese from the cheese producer "Alpage de Chassoure dairy, La Tzoumaz (VS)"

Pikant italienisch 33.50

mit scharfer Salami und Gorgonzola
Spicy italian style with spicy salami and gorgonzola blue cheese

Funghi 33.50

mit Hinterschinken, Fonduekäse und Steinpilzen
Funghi with cooked ham, fondue cheese and porcini mushrooms

Quattro Formaggi 34.50

mit Speck, Schinken, Gruyère, Appenzeller, Walliser Alpkäse und Fribourgois
Quattro Formaggi with bacon, ham, Gruyère, Appenzeller, Valais alpine cheese and Fribourgois

Aargauer Art 33.50

mit Hinterschinken, Alpkäse, Dörrzwetschgen
Aargau Style - with cooked ham, alpine cheese and dried plums

Optionen

Options

Alle Cordon Bleus können Sie auch mit Kalbfleisch geniessen +11.00

All Cordon Bleus are also available with veal

Beilagen

Side Dishes

Pommes Frites, Gemüsebouquet oder gemischter Salat

French fries, vegetable bouquet or mixed salad

Extra Beilage +8.00

Extra side dish

Eure Klassiker

Your classics

Salatschüssel mit Poulet 24.50

und Peperonistreifen, knackigem Salat, Mais, Gurken, Karotten, Randen oder Chabis
Salad bowl with chicken and bell pepper strips, crispy greens, corn, cucumber, carrots, beetroot or cabbage

Salatteller mit Ei 19.50

und saisonalen Früchten
Mixed salad plate with egg and seasonal fruit

Salatteller mit Pouletbrust 24.50

und saisonalen Früchten
Mixed Salad Plate with chicken breast and seasonal fruit

Club Sandwich 24.50

mit gebratenem Pouletschnitzel, Speck, Gurken, Tomaten und zweierlei Saucen
Beilagen: Pommes Frites, Gemüsebouquet oder gemischter Salat
Club Sandwich with grilled chicken schnitzel, bacon, cucumber, tomatoes and two sauces
Side dishes: French fries, vegetable bouquet or mixed salad

Paniertes Schweinsschnitzel 27.00

mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und Preiselbeeren
Breaded Pork Schnitzel with French fries, vegetable bouquet and lingonberries

Wienerschnitzel 41.00

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, auf Wunsch mit Preiselbeeren
Breaded Veal Schnitzel "Wiener Schnitzel" with French fries and lingonberries available on request

Angus Rindstatar 33.00

mit Calvados, Tomaten, Kapern und Zwiebeln
serviert mit Toastbrot und Butter
Angus beef tartare with Calvados, tomatoes, capers and onions, served with toast and butter

Spaghetti Bolognese 23.50

an hausgemachter Bolognesesauce
Spaghetti with homemade Bolognese sauce

Spätzlipfanne v 25.00

mit Gemüse an einer cremigen Rahmsauce
Spätzli Pan with vegetables in a creamy sauce

Gemüseteller mit kleiner Portion

Pommes Frites ve 24.00

Vegetable plate with a small portion of French fries

Dessert

Dessert

Espresso Royal

8.00

Eine Kugel Vanilleglace mit einem heissen Espresso
One scoop of vanilla ice cream topped with a hot espresso

Vanille au Baileys

9.50

Eine Kugel Vanilleglace mit Baileys
One scoop of vanilla ice cream with Baileys Irish Cream

Abricote Duett

11.50

Aprikosen Sorbet mit Walliser Abricotine
Apricot sorbet with Valais Abricotine (apricot brandy)

Williams Duett

11.50

Birnen Sorbet mit Walliser Williamine
Pear sorbet with Valais Williamine (pear brandy)

Moelleux au chocolate

13.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleglace und einem Tupf Rahm
Warm chocolate cake with a molten center, served with a scoop of vanilla ice cream and a dollop of whipped cream

Ice Café

12.50

Zwei Kugeln Caféglace übergossen mit einem heissen Espresso, mit Rahm
Two scoops of coffee ice cream topped with a hot espresso and finished with whipped cream

Coupe Dänemark

12.50

Zwei Kugeln Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm
Two scoops of vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Frappé

9.50

Frappé in diversen Aromen – siehe Glacé Sorten
Frappé in various flavors - see ice cream flavors

Eine Kugel Glacé

4.20

One scoop of ice cream

Extras

Extras

Rahm

+1.50

Whipped cream

Unsere Glacé Sorten

Our icecream flavours

Apricot **VE**

Chocolate

Coffee

Pistachio

Pear **VE**

Stracciatella

Vanilla