






Vorspeisen & Starters & Hors-d'oeuvre

KALTE VORSPEISEN ~ COLD STARTERS ~ FROIS HORS-D'OEUVRE







-  **Walliserteller** SFr. 24.00
Plate of Valais
Assiette valaisanne
-  **Rindscarpaccio mit Parmesan,
Balsamicodressing und Olivenöl** SFr. 24.00
(¾ portion) SFr. 18.00
Large beef carpaccio with parmesan, balsamico vinegar and olive oil
Carpaccio de bœuf au parmesan, vinaigre balsamique et l'huile d'olive
-  **Culatello di Zibello (100g)** SFr. 18.00
Rohschinken 24 Monate gelagert, 1. Qualität, Zibello Parma
Jambon cru stocké pendant 24 mois
Ham stored for 24 months
-  **Tartar • für Sie am Tisch zubereitet** SFr. 38.00
Tartar • prepared at your table
Tartare préparé à la table pour vous

WARM E VORSPEISEN ~ WARM STARTERS ~ CHAUD HORS-D'OEUVRE






-  **Weissweinrisotto mit gebratenen Lammfilets,
getrockneten Tomaten und Rucola** SFr. 21.00
White wine risotto with fried lamb fillets, dried tomatoes and rocket
Risotto au vin blanc, filets d'agneau frits, tomates séchées et roquette
- 6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken** SFr. 11.00
6 snails over baked with herbs butter
6 escargots gratinés au beurre d'herbes
- 12 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken** SFr. 22.00
12 snails over baked with herbs butter
12 escargots gratinés au beurre d'herbes

Salate & Suppen Salads & Soups Salades & Potages

SALATE ~ SALADS ~ SALADES

- | | | |
|---|----------------------------|-------------------|
|  | Grüner Salat | SFr. 7.00 |
| | Green salad | |
|  | Salade verte | |
|  | Gemischter Salat | SFr. 11.00 |
| | Mixed salad | |
|  | Salade mêlée | |
|  | Grosser Salatteller | SFr. 16.00 |
| | Large plate of salad | |
|  | Grande assiette de salade | |

SUPPEN ~ SOUPS ~ POTAGES

- | | | |
|---|---|------------------|
|  | Kraftbrühe vom Biorind mit Gemüsestreifen | SFr. 8.00 |
| | Clear soup from organic beef with vegetable strips | |
| | Consommé de bœuf biologique et julienne de légumes | |
|  | Fruchtige Cremesuppe von Tomaten aus Cesars Garten | SFr. 9.00 |
| | Fruity tomato cream soup (from Cesar's garden) | |
|  | Crème fruitée de tomates (du jardin de Cesare) | |
|  | Curry-Kürbissuppe | SFr. 9.00 |
| | Curry Pumpkin Soup | |
|  | Soupe au curry et à la citrouille | |

Teigwaren ↻ Pasta ↻ Pattes

SPAGHETTI


 **Spaghetti Napoli** **SFr. 14.00**

 **Spaghetti Alio, Olio und Peperoncini** **SFr. 16.00**


Spaghetti Bolognese **SFr. 18.00**

HAUSGEMACHTE PASTA ~ HOME MADE PASTA ~ PATTES MAISON

 **Gnocchi mit Gorgonzolasauce** **SFr. 21.00**
Gnocchi with gorgonzola sauce
Gnocchi avec sauce au gorgonzola

 **Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt, an Salbeibutter** **SFr. 23.00**
Ravioli stuffed with ricotta and spinach, on sage butter
Raviolis farcis au ricotta et épinards, servis au beurre de sauge

Tortellini mit Kalbfleisch gefüllt an Rahmsauce **SFr. 23.00**
Tortellini stuffed with veal on cream sauce
Tortellini farcis au veau à la crème

 **Agnolotti mit Pilzen, Frischkäse, Kräuterrahmsauce** **SFr. 23.00**
Agnolotti with mushrooms, fresh cheese, herbal cream sauce
Agnolotti aux champignons, fromage, crème aux herbes

Safrantagliatelle in weisser Balsamicosauce **SFr. 26.00**
mit gebratenen Riesencrevetten
Saffron tagliatelle in white balsamic sauce with fried giant shrimps
Tagliatelle au safran à la sauce blanche balsamique et des crevettes géantes

„Tris di Pasta “ 3 Teigwaren nach Wahl • ab 2 Personen **SFr. 30.00 / p. P.**

„Tris di Pasta “ 3 pastas at your choice • from 2 people

„Tris di Pasta " 3 pattes de votre choix • minimum 2 personnes

Fleischgerichte & Meat Dishes

& Plats de Viande



Steaks:

Lady Sice (160gr)

Men Sice (240gr)

Entrecôte vom australischen Angusbeef

SFr. 34.00

SFr. 49.00

Entrecôte from australia angusbeef

Entrecôte de l'australien angusbeef

Eringer Rinderfilet

SFr. 40.00

SFr. 59.00

Filet from Eringer

Filet de boeuf eringer

Kalbs T-Bone Steak Dry Age 300g

SFr. 65.00

Veal T-Bone Steak Dry Age 300g

Bifteck de veau T-Bone Âge sec 300g



Château-Briand (450 gr.) ab 2 Personen

SFr. 99.00

Sauce nach Wahl - at your choice - à votre choix

Pfeffersauce, Barberajus, Kräuterbutter

Peppersauce, barbera jus, herb butter

Sauce aux poivres, barberajus, beurre aux herbes

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse oder Salat. Dazu nach Wahl; Pommes Frites, Butterreis, Tagliatelle, Rösti oder Spätzli.

With our meat dishes we serve vegetables of the day or salad. At your choice; French fries, butter rice, tagliatelle, rösti or spätzli.

Tous les plats de viande sont servis avec des légumes ou de la salade. À votre choix; frites, riz au beurre, tagliatelles, rösti ou spaetzle.

Asiatisch & Flambiert Asian & Flamed Dishes Asiatiques & Plates Flambées

ASIATISCHE GERICHTE ~ ASIAN DISHES ~
PLATS ASIATIQUES



**Schweinsfiletscheiben saftig gebraten,
Sojasauce, Knoblauch auf knackigem Gemüse,
Shitakepilzen mit kantonesischem Reis**

SFr. 38.00

Slices of pork fillet with soy sauce, garlic, vegetables,
shitake mushrooms and Asian rice

Tranches de filet de porc à la sauce de soja, l'ail, légumes
et des champignons shiitake, riz cantonais

**Black Tiger Crevetten an einer roten Thai Currysauce
mit Mie-Nudeln serviert**

SFr. 40.00

Black tiger shrimps with red Thai curry sauce and Mie-noodles

Crevettes tigrées à la sauce thaï au curry rouge et des nouilles de mie



**Entenbrust mit Koriander und Honig gebraten, Wokgemüse
und kantonesischem Reis**

SFr. 38.00

Duck breast roasted with coriander and honey, at wok vegetables and rice

Magret de canard frit à la coriandre et au miel, légumes sautés sur le riz cantonais

FLAMBIERTE GERICHTE ~ FLAMED DISHES ~
PLATS FLAMBÈES


Kalbsnieren SFr. 42.00
Veal kidneys
Rognons de veau


Kalbsleber SFr. 42.00
Veal liver
Foie de veau

Riesenkrevetten „Provenzalischer Art“ SFr. 49.00
King shrimps „Provincial style“
Crevettes "Provençale"

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ • ab 2 Personen SFr. 49.00 / p.P.
Dice of beef fillet „Stroganoff“ • from 2 people
Filet de bœuf "Stroganoff" • minimum 2 personnes

 **Fondue Chinoise • ab 2 Personen** SFr. 42.00 / p. P.
Chinese fondue • from 2 people
Fondue chinoise • minimum 2 personnes

 **Fondue Bourguignonne mit Huft • ab 2 Personen • 250 gr. / p. P.** SFr. 45.00 / p. P.
Fondue bourguignonne with beef • from 2 people • 250 gr. / p. P.
Fondue Bourguignonne avec bœuf • minimum 2 personnes • 250 gr. / P. P

 **Fondue Bourguignonne mit Filet • ab 2 Personen • 250 gr. / p. P.** SFr. 55.00 / p. P.
Fondue bourguignonne with fillet • from 2 people • 250 gr. / p. P.
Fondue Bourguignonne avec filet • minimum 2 personnes • 250 gr. / P. P.

Fleischdeklaration Meat declaration Déclaration des viandes

Rind: Schweiz/Südamerika/Australien
Kalb: Schweiz
Lamm: Schweiz/Neuseeland
Schwein: Schweiz
Ente: Frankreich
Crevetten: Vietnam

Beef: Switzerland/South-America/Australia
Veal: Switzerland
Lamb: Switzerland/New Zealand
Pork: Switzerland
Duck: France
Shrimps: Vietnam

Viande bovine : Suisse/Amérique du Sud/Australie
Du veau : Suisse
Agneau : Suisse/Nouvelle-Zélande
Porc : Suisse
Canard : France
Crevettes : Vietnam

Allergien/Allergies






**Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.
Sie dürfen gerne das Servicepersonal darauf ansprechen.**

Please inform us about possible allergies.
You are welcome to contact the service staff.

Veillez nous informer d'éventuelles allergies.
N'hésitez pas de contacter le personnel de service.


Nachspeisen & Desserts

UNSERE SPEZIALITÄTEN ~ OUR SPECIALITIES ~
NOTRE SPECIALITETES

- | | | |
|--|--|------------|
| | Tagesdessert
Dessert of the day
Dessert du jour | SFr. 8.00 |
|  | Tonkabohnen-Orangeneis im Schockomantel
mit karamellisierten Birnen
Tonka beans-orange ice cream, chocolate sauce, caramelized pears
Glace orange-fèves-tonka en manteau de chocolat, poires caramélisées | SFr. 12.00 |
|  | Zimthalbgefrorenes
mit warmen marinierten Dörrzwetschgen
Cinnamon parfait with warm marinated plums
Parfait glacé au cannelle et pruneaux chauds marinés | SFr. 12.00 |
|  | Ananaskörbchen mit Grappa mariniert,
Waldhonigeis
Pineapple basket, marinated with Grappa
honey ice-cream
Ananas mariné à la grappa, glace au miel de la Forêt | SFr. 14.00 |
|  | Mousse von der Valrohna Schokolade
Mousse of Valrohna chocolate
Mousse au chocolat Valrohna | SFr. 14.00 |
|  | Schokoladenfondue „Schweizer Schokoladentraum“
Chocolate fondue „Swiss chocolate dream“
Fondue au chocolat "rêve de chocolat suisse" | SFr. 18.00 |

FLAMBIERTE DESSERTS ~ FLAMED DESSERTS ~
DESSERTS FLAMBÉS

- | | | |
|--|---|------------------|
| | Crêpe Suzette • für 2 Personen
Crêpe Suzette • for 2 people
Crêpe suzette • pour 2 personnes | SFr. 24.00 p. P. |
|--|---|------------------|

	EISBECHER ~ COUPES	
	Coupe Dänemark Coupe Denmark	SFr. 10.00
	Bananensplit Banana split	SFr. 12.00
	Eisbecher „nach Art des Hauses“ Coupe „Hemizeus style“	SFr. 12.00
	Schweizer Eiskaffee Swiss iced coffee Café glace Suisse	SFr. 12.00

	SORBETS	
	Zitronensorbet mit Wodka Lemon sorbet with Vodka Sorbet au citron arrosé au vodka	SFr. 12.00
	Aprikosensorbet mit Abricotine Apricot sorbet with Abricotine Sorbet d' abricot arrosé à l' Abricotine	SFr. 12.00
	Birnensorbet mit Williamine Pear sorbet et Williamine Sorbet de poire arrosé au Williamine	SFr. 12.00
	Zwetschgensorbet mit Vieille Prune Plums sorbet with Vieille Prune Sorbet aux prunes arrosé à la Vieille Prune	SFr. 12.00

HAUSGEMACHTES EIS ~ HOME MADE ICE CREAM ~ GLACE MAISON

**Vanille, Schokolade, Mocca, Tonkabohnen-Orange, Waldhonig,
Apfel, Birne, Zitrone, Aprikose, Erdbeere, Zwetschge**

Vanilla, chocolate, mocha, tonkabean-orange , wild honey,
apple, pear, lemon, apricot, strawberry, plums

Vanille, chocolat, mocca, fèves tonka-orange, miel sauvage,
pomme, poire, citron, abricot, fraise, prune

Preis pro Kugel – per ball **SFr. 3.00**

Schlagsahne - Whipped cream - Crème Chantilly **SFr. 1.00**

KÄSE ~ CHEESE ~ FROMAGE



Grosse Käseauswahl vom nationalen und internationalen Käse

SFr. 18.00

Large cheese variation from national and international cheese
Grande sélection du fromage national et international




Kleine Käseauswahl vom nationalen und internationalen Käse

SFr. 12.00

Small cheese variation from national and international cheese
Petite sélection du fromage national et international

Kinderkarte & Children's Menu & Menu des enfants

 Tortellini mit Spinatfüllung an Rahmsauce	SFr. 12.00
Spinach Tortellini with cream sauce Tortellini farcies aux épinards à la crème	
Spaghetti Napoli oder Bolognese	SFr. 9.00
Spaghetti Napoli or Bolognese Spaghetti Napoli ou Bolognese	
Rahmschnitzel mit Nudeln	SFr. 14.00
Escalope with noodles Escalope à la crème et nouilles	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	SFr. 14.00
Hamburger Hemizeus	SFr. 14.00