







VORSPEISEN

STARTERS & HORS-D'OEUVRE

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


Walliserteller - Plate of Valais - Assiette valaisanne 	24
Rindscarpaccio mit Parmesan,	24
Balsamicodressing und Olivenöl 	($\frac{3}{4}$ portion) 18
Large beef carpaccio with parmesan, balsamico vinegar and olive oil Carpaccio de bœuf au parmesan, vinaigre balsamique et l'huile d'olive	
Sashimi vom Thunfisch, Ingwer-Wasabi, Sojasauce 	28
Tuna sashimi, ginger wasabi, soy sauce Sashimi au thon, wasabi au gingembre, sauce soja	
Rindstatar mit Toast oder Pommes Frites 	38
Beefsteak Tatar with Toast or french fries Tartare de Boeuf avec Toast ou pommes frites	

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



Weissweinrisotto mit gebratenen Lammfilets,	21
getrockneten Tomaten und Rucola 	
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	11
6 snails over baked with herbs butter 6 escargots gratinés au beurre d'herbes	
12 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken	22
12 snails over baked with herbs butter 12 escargots gratinés au beurre d'herbes	
Lauwarmer Ziegenkäse mit Zwetschgen Chutney 	18
Fromage de chèvre tièdes avec chutney de prunes Warm goat cheese and plums Chutney	

SALAT BOWL


Bowl Verde


Blattsalat, Avocado, Sprossen   12
leaf salad, avocado, sprouts
salade de feuilles, avocat, choux

Bowl Rainbow

Blattsalat, Tomaten, Mais, Gurken, Karotten, Rinden, Ei   14
lettuce, tomatoes, corn, cucumber, carrots, beetroot, egg
laitue, tomates, maïs, concombre, carottes, betterave, œuf

SUPPEN SOUPS POTAGES


Kraftbrühe vom Biorind mit Gemüsestreifen  8
Clear soup from organic beef with vegetable strips
Consommé de bœuf biologique et julienne de légumes

Tom Yam Gung – scharfe thailändische Krevettensuppe  14
Tom Yam Gung - Thai spicy shrimp soup
Tom Yam Gung – soupe piquante de crevettes thaïe




Curry-Kürbissuppe   9
Curry Pumpkin Soup
Soupe au curry et à la citrouille

TEIGWAREN & PASTA & PATTES

SPAGHETTI

- Spaghetti Alio-Olio-Peperoncini-Spinat-Mozzarella**  19
Spaghetti auch als Glutenfrei möglich
Spaghetti possible as gluten free
Sur demande spaghetti sans gluten possible
- Spaghetti Bolognese** 19
Spaghetti auch als Glutenfrei möglich
Spaghetti possible as gluten free
Sur demande spaghetti sans gluten possible

HAUSGEMACHTE PASTA HOME MADE PASTA ~ PATTES MAISON

- Gnocchi mit Gorgonzolasauce**  21
Gnocchi with gorgonzola sauce
Gnocchi avec sauce au gorgonzola
- Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt, an Salbeibutter**  23
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** 23
Tortellini stuffed with veal on cream sauce
Tortellini farcis au veau à la crème
- Mezzaluna mit Steinpilzen, Kräutersauce**  26
Mezzaluna with boletus, herbal sauce
Mezzaluna aux bolets, sauce aux herbes
- Safrantagliatelle, weisse Balsamico-Sauce, gegrillter Hummerschwanz** 38
Saffron tagliatelle, white balsamic sauce, grilled lobster tail
Tagliatelles au safran, sauce balsamique blanche, queue de homard grillée

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES & PLATS DE VIANDE

STEAKS:

LADY SIZE
160 GR.

MEN SIZE
240 GR.

Entrecôte vom Ojo de Agua
Entrecôte from Ojo de Agua
Entrecôte de l'Ojo de Agua

36

49

Ojo de Agua Rinderfilet
Filet from Ojo de Agua
Filet de boeuf Ojo de Agua

42

59

Château-Briand (450 gr.) ab 2 Personen 

pro Person

50

Sauce nach Wahl - at your choice - à votre choix

- Pfeffersauce, Barbera- Balsamicojus, Kräuterbutter
- Peppersauce, barbera- Balsamico jus, herb butter
- Sauce aux poivres, barbera- Balsamicojus, beurre aux herbes

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

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

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



Eine Farm mit Historie

Der Schweizer Dieter Meier erwarb die Estancia Ojo de Agua und bewahrte die Ästhetik sowie den Charme des Anwesens aus dem 19. Jahrhundert.

Auf Ojo de Agua sind Gauchos für über 70.000 Hektar Land verantwortlich, auf dem mehr als 10.000 Black Angus und Hereford Rinder frei leben. Die Tiere wachsen so naturnah wie möglich auf und ernähren sich vor allem von den saftig grünen Weiden der Ländereien. Auf den ersten Blick besticht es durch seine dunkelrote Farbe und seine feine Marmorierung. Die ideale Zellstruktur sorgt für eine perfekte Saftigkeit sowie ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

A farm with history

The Swiss Dieter Meier acquired the Estancia Ojo de Agua and preserved the aesthetics and charm of the 19th century property. At Ojo de Agua, the gauchos watch over 70,000 hectares of sustainable farming land where more than 10,000 Black Angus and Hereford cattle roam free, breed naturally, and graze on luscious green pastures. At first sight it captivates by his dark red color and his fine marbling. The ideal cell structure ensures perfect juiciness and an unforgettable taste experience.

Une ferme avec de l'histoire

Le Suisse Dieter Meier a acquis l'Estancia Ojo de Agua et a conservé l'esthétique et le charme de cette propriété du 19ème siècle. Sur Ojo de Agua, les gauchos sont responsables de plus de 70 000 hectares de terres où vivent en liberté plus de 10 000 bovins Black Angus et Hereford. Les animaux grandissent le plus près possible de la nature et se nourrissent principalement des verts pâturages luxuriants de la terre. A première vue, il séduit par sa couleur rouge foncé et ses fines marbrures. La structure cellulaire idéale assure une juteuse parfaite et une expérience gustative inoubliable.

FLAMBIERTE GERICHTE

FLAMED DISHES & PLATS FLAMBÉES

Kalbsnieren Veal kidneys Rognons de veau		45
Kalbsleber Veal liver Foie de veau		45
Riesenkrevetten „Provenzalischer Art“ King shrimps „Provincial style“ Crevettes "Provençale"		50
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ • ab 2 Personen Dice of beef fillet „Stroganoff“ • from 2 people Filet de bœuf "Stroganoff" • minimum 2 personnes	pro Person	50



FLEISCH - FONDUE

PRO PERSON

Fondue Chinoise • ab 2 Personen ⊗ Chinese fondue • from 2 people Fondue chinoise • minimum 2 personnes		45
Fondue Bourguignonne mit Huft • ab 2 Personen • 250 gr. / p. P. ⊗ Fondue bourguignonne with beef • from 2 people • 250 gr. / p. P. Fondue Bourguignonne avec bœuf • minimum 2 personnes • 250 gr. / P. P		45
Fondue Bourguignonne mit Filet • ab 2 Personen • 250 gr. / p. P. ⊗ Fondue bourguignonne with fillet • from 2 people • 250 gr. / p. P. Fondue Bourguignonne avec filet • minimum 2 personnes • 250 gr. / P. P.		60

ASIATISCHE GERICHTE

ASIAN DISHES & PLATS ASIATIQUES


- Schweinsfiletscheiben saftig gebraten, Sojasauce, Knoblauch auf knackigem Gemüse, Shitakepilzen mit kantonesischem Reis**  38
Slices of pork fillet with soy sauce, garlic, vegetables, shitake mushrooms, rice
Tranches de filet de porc à la sauce de soja, l'ail, légumes et des champignons shiitake, riz cantonais
- Entenbrust mit Koriander und Honig gebraten, Wokgemüse und kantonesischem Reis**  38
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

FISCH

- Zanderfilet, Kokosnuss- Currysauce** 28
Pike-perch filet, coconut curry sauce
Filet de sandre, sauce aux noix de coco et curry

VEGAN



- Bowl Seitan**
- Salat, Couscous, gebratener Seitan, Tomaten-Balsamicosugo** 16
lettuce, couscous, fried seitan, tomato-balsamic sugo
Laitue, couscous, seitan frit, tomate-balsamique
- Gebratenes Seitan, Gemüse, balinesische Kokosnuss-Sauce und Reise**  28
Fried seitan, vegetables, batinese coconut sauce and rice
Seitan frit, légumes, sauce à la noix de coco et riz

FLEISCHDEKLARATION MEAT DECLARATION DÉCLARATION DES VIANDES

Rind:	Schweiz/Südamerika/Argentinien
Kalb:	Schweiz
Lamm:	Schweiz/Neuseeland
Schwein:	Schweiz
Ente:	Frankreich
Crevetten:	Vietnam
Beef:	Switzerland/South-America/ Argentina
Veal:	Switzerland
Lamb:	Switzerland/New Zealand
Pork:	Switzerland
Duck:	France
Shrimps:	Vietnam
Viande bovine :	Suisse/Amérique du Sud/ Argentine
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

Tagesdessert Dessert of the day Dessert du jour	10
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	12
Zimthalbgefrorenes mit warmen marinierten Dörrzwetschgen ⊗ Cinnamon parfait with warm marinated plums Parfait glacé au cannelle et pruneaux chauds marinés	12
Ananaskörbchen mit Grappa mariniert, Waldhonigeis ⊗ Pineapple basket, marinated with Grappa, honey ice-cream Ananas mariné à la grappa, glace au miel de la Forêt	14
Mousse von der Valrohna Schokolade ⊗ Mousse of Valrohna chocolate Mousse au chocolat Valrohna	14
Schokoladenfondue „Schweizer Schokoladentraum“ ⊗ Chocolate fondue „Swiss chocolate dream“ Fondue au chocolat "rêve de chocolat suisse"	18

FLAMBIERTE DESSERTS ~ FLAMED DESSERTS ~ DESSERTS FLAMBÉS

Crêpe Suzette • für 2 Personen Crêpe Suzette • for 2 people Crêpe suzette • pour 2 personne	pro Person	26
--	-------------------	-----------

EISBECHER COUPES

Taglio al café – 1 Kugel Vanille im Espresso 6
espresso avec une boule de vanille
espresso with a ball vanille

Schweizer Eiskaffee 12
Swiss iced coffee
Café glace Suisse

SORBETS

Zitronensorbet mit Wodka 12
Lemon sorbet with Vodka
Sorbet au citron arrosé au vodka

Aprikosensorbet mit Abricotine 12
Apricot sorbet with Abricotine
Sorbet d' abricot arrosé à l' Abricotine

Birnensorbet mit Williamine 12
Pear sorbet et Williamine
Sorbet de poire arrosé au Williamine

Apfelsorbet Calvados 12
Apple sorbet Calvados
Sorbet aux pommes Calvados

HAUSGEMACHTES EIS HOME MADE ICE CREAM ~ GLACE MAISON

Vanille, Schokolade, Mocca, Waldhonig, Stracciatella, Zitrone, Aprikose, Erdbeere, Apfel
Vanilla, chocolate, mocha, wild honey, stracciatella, lemon, apricot, strawberry, apple
Vanille, chocolat, mocca, miel sauvage, stracciatella, citron, abricot, fraise, pomme

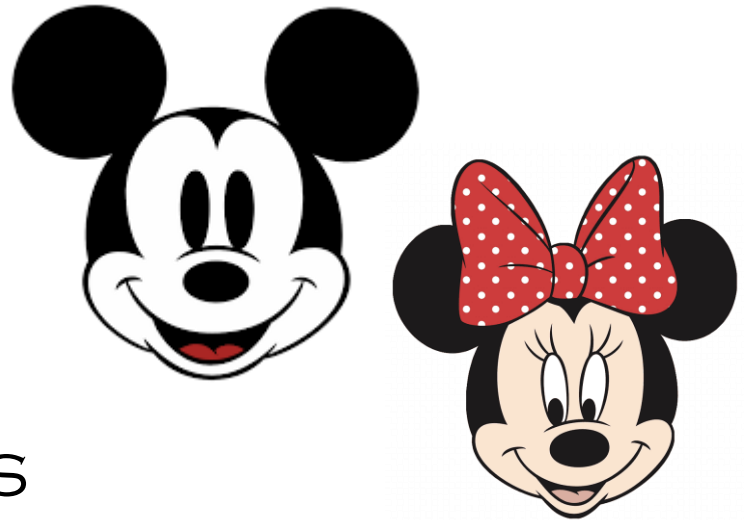
Preis pro Kugel – per ball 3
Schlagsahne - Whipped cream - Crème Chantilly 1


KÄSE ~ CHEESE ~ FROMAGE

Grosse Käseauswahl vom nationalen und internationalen Käse 18
Large cheese variation from national and international cheese
Grande sélection du fromage national et international

Kleine Käseauswahl vom nationalen und internationalen Käse 12
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 	12
Spinach Tortellini with cream sauce Tortellini farcies aux épinards à la crème	
Spaghetti Napoli oder Bolognese	9
Spaghetti Napoli or Bolognese Spaghetti Napoli ou Bolognese	
Rahmschnitzel mit Nudeln	14
Escalope with noodles Escalope à la crème et nouilles	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14
Kinder Hamburger Brot-Rindfleisch-Salat-Tomaten-Cocktailsauce oder Ketchup	14
Children Hamburger bread-beef salad-tomato cocktail sauce or ketchup Enfants Hamburger pain-bœuf salade-tomate sauce cocktail ou ketchup	