

VORSPEISEN

STARTERS & HORS-D'OEUVRE

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

Walliserteller - Plate of Valais - Assiette valaisanne ☒	24
Rindscarpaccio mit Parmesan, Balsamicodressing und Olivenöl ☒	24 ($\frac{3}{4}$ 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	
Tartare de Boeuf Beefsteak Tatar ☒	
	38

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

Zucchini-Zitronenrisotto an Mascarpone ☒	18
Zucchini-Lemon risotto on Mascarpone Risotto-Citron aux courgettes et au Mascarpone	
Lauwarmer Ziegenkäse mit Zwetschgen Chutney ☒	18
Fromage de chèvre tièdes avec chutney de prunes Warm goat cheese and plums Chutney	

SALATE & SUPPEN

SALADS & SOUPS

SALADES & POTAGES

SALAT BOWL

Bowl Verde

Blattsalat, Avocado, Sprossen ☒ ☑

leaf salad, avocado, sprouts

salade de feuilles, avocat, choux

12

Bowl Rainbow

Blattsalat, Tomaten, Mais, Gurken, Karotten, Randen, Ei ☒ ☑

lettuce, tomatoes, corn, cucumber, carrots, beetroot, egg

laitue, tomates, maïs, concombre, carottes, betterave, œuf

14

Bowl Asia

Glasnudel-Blattsalat, Riesencrevette, Sesamplätzchen,

Passionsfrucht-Dressing ☒

Glass noodle leaf salad, king prawn, sesame cookies, passion fruit dressing

Salade verte, nouilles en verre, crevette géante, sésame, vinaigrette au fruit

de la passion

24

SUPPEN ~ SOUPS ~ POTAGES

Tom Yam Gung – scharfe thailändische Krevettensuppe ☒

Tom Yam Gung - Thai spicy shrimp soup

Tom Yam Gung – soupe piquante de crevettes thaïe

14

Kraftbrühe vom Biorind mit Gemüsestreifen ☒

Clear soup from organic beef with vegetable strips

Consommé de bœuf biologique et julienne de légumes

8



VEGAN

Bowl Seitan

Salat, Couscous, gebratener Seitan, Tomaten-Balsamicosugo

lettuce, couscous, fried seitan, tomato-balsamic sugo

Laitue, couscous, seitan frit, tomate-balsamique

16

Gebratenes Seitan, Gemüse, balinesische Kokosnuss-Sauce und Reis ☒

Fried seitan, vegetables, batinese coconut sauce and rice

Seitan frit, légumes, sauce à la noix de coco et riz

28

TEIGWAREN ↻ PASTA ↻ PATTES

Spaghetti Napoli ✓

18

Spaghetti Alio-Olio-Peperoncini-Spinat-Mozzarella

19

Spaghetti, sautiertes Gemüse an Thaicurrysauce ✓

22

Spaghetti, sautéed vegetables with Thai curry sauce

Spaghetti, légumes sautés à la sauce curry thaïlandaise

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

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

*** Spaghetti auch als Glutenfrei möglich - Spaghetti possible as gluten free -
Sur demande spaghetti sans gluten possible**

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES & PLATS DE VIANDE

STEAKS: ☒ SICE

LADY SICE

MEN

160 GR.

240 GR.

Entrecôte vom australischen Angusbeef

Entrecôte from australia angusbeef

Entrecôte de l'australien angusbeef

34

49

Eringer Rinderfilet

Filet from Eringer

Filet de boeuf eringer

40

59

Sautierte Kalbsleber Provenzalische Art

Sautéed calf's liver Provençal style

Foie de veau sauté à la provençale

40

Hemizeus Burger mit reinem Rindsfleisch, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Cocktailsauce oder Ketchup

Hemizeus burger with pure beef, tomatoes, salad, onions, cocktail sauce or ketchup

Hamburger Hemizeus au bœuf pur, tomates, salade, oignons, sauce cocktail ou ketchup

24

Château-Briand (450 gr.) ab 2 Personen ☒

pro Person

50

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 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.

ASIATISCHE GERICHTE

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 cantonnais

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 cantonnais

FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Weissweinsauce 28

Filet de bar frit, sauce au vin blanc
Fried sea bass fillet, white wine sauce

KÄSE-FONDUE

Käsefondue mit Brot- 23

Cheese fondue with bread
fondue fromage avec pain

Tomatenfondue mit Brot 28

Tomato Cheese fondue with bread
fondue fromage aux tomates avec pain

FLEISCH-FONDUE

PRO PERSON

Fondue Chinoise • ab 2 Personen ☒ 45

Chinese fondue • from 2 people
Fondue chinoise • minimum 2 personnes

Fondue Bourguignonne mit Huft • ab 2 Personen • 250 gr. / p. P. ☒ 45

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. ☒ 60

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

Tagesdessert Dessert of the day Dessert du jour	8
Gebackene Waffeln gefüllt mit Stracciatella Eis, karamellierte Bananen  Baked waffles filled with Stracciatella ice cream, caramelized bananas Galettes, glace Stracciatella et bananes caramélisées.	14
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 Valrohnschokolade  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
EISBECHER ~ COUPES 	
Taglio al café – 1 Kugel Vanille im Espresso espresso avec une boule de vanille espresso with a ball vanille	6
Coupe Dänemark Coupe Denmark	10
Bananensplit Banana split	12
Schweizer Eiskaffee Swiss iced coffee Café glace Suisse	12

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	
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	12
Plums sorbet with Vieille Prune Sorbet aux prunes arrosé à la Vieille Prune	

HAUSGEMACHTES EIS HOME MADE ICE CREAM ~ GLACE MAISON

Vanille, Schokolade, Mocca, Waldhonig, Stracciatella, Zitrone, Aprikose, Erdbeere, Zwetschge

Vanilla, chocolate, mocha, wild honey, stracciatella,
lemon, apricot, strawberry, plums

Vanille, chocolat, mocca, miel sauvage, stracciatella,
citron, abricot, fraise, prune

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	