

<i>Austern</i> Oysters Huitres	<i>st.</i>	6.-
<i>Warmes Knoblauch Baguette</i> warm garlic bread ,Pain à l ail <i>mit Rauchlachs, with smoked salmon, avec soumon fume</i>		6.- 18.-
<i>Gemischter Salat oder Grüner Salat</i> Mixed or Green Salad / Salade verte ou méele		10.50.-
<i>Hausgemachtes Walliser Trockenfleisch</i> Homemade dried beef / Viande séché du valais	160 g	29.-
<i>Thunfischtatar an Sesam-Öl und Koriander</i> Tuna Tartar, sesam oil, coriander Tartar de thon à l'huile de sésame et au coriandre		28.-
<i>Neptuns Garten (ab 2 Personen, from 2 up)</i> <i>Variation von Meeresdelikatessen nach Tagesangebot</i> Hummer, Austern, Crevetten, Thunfisch, Muscheln, Geräucherter Lachs , Crevettencocktail Lobster, Oysters, crevettes, tuna, mussels, smoked salmon, crevettes cocktail Variation of Seafood from Neptuns Garden Les variations de Neptuns marche de mar		gross p/P 68.- klein p/P 39.-
<i>Walliser Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel</i> Potatoe soupe with black truffel Potage de pommes de terre aux truffes noires		18.-
<i>Unsere Fischsuppe</i> Fish soupe Potage de poissons		22.-

*Im Ofen Gebackene Lammschulter
mit Kartoffelgratin und Gemüse* 44.-

*Lammsoulder with gratinated Potatoes and Vegetables
Épaule d agneau braisée ,gratin de pommes de terre, légumes*

*Kalbsfilet an Pilzrahmsosse
Tagliatelle und Gemüse* 54.-

*Filet of veal, mushroom -sauce, Tagliatelleand Vegetables
Filet de veau au sauce de champignons, Tagliatelle et legumes*

*Cordon bleu
vom Schwein mit
Gemüse und Pommes frites* 39.-

*Stuffed pork steak, vegetables, fries
Cordon bleu de porc avec légumes et pommes frites*

*Rindsfilet 200g
an Pfeffersosse mit Kartoffelgratin und Gemüse* 54.-

*Fillet of Beef, Gratinated Potatoes, vegetables
Filet de bœuf avec pommes gratin et légumes, sauce au poivre*

mit Entenleber 50g. Foie de canard/ Duck liver + 13.-

mit 1 Hummerschwanz avec queue de homard / Lobster tail + 18.-

Spaghetti 54.-

mit 2 Hummerschwänzen, 2 Riesencrevetten und Muscheln

*Spaghetti with Lobster tails and prawns, mussels
Spaghetti avec queue de homard , crevettes géantes , moules*

Unsere Fische nach Tagesangebot

<i>Thunfisch / Tuna/ Thon</i>	<i>49.-</i>
<i>Black Tiger Riesen Crevetten/ Prawns</i>	<i>49.-</i>
<i>Seezunge /Sole/</i>	<i>56.-</i>

Unsere Fischgerichte servieren wir mit Rosmarin- Kartoffeln oder Thai Nudeln und frischem Gemüse

Our fish are served with Rosmarie-Potatoes or Thai noodles ,Vegetables

Nous servons les poissons avec pommes au Romarin ou avec des nouilles thai et légumes frais

ab 2 Personen ,from 2 Persons up

*Fondue-Chinoise vom Rind, Schwein und Huhn,
mit Pommes , Reis, Thai-Nudeln,
Gemüse, Früchte und 6 Sossen*

200g p.P 49.-

300g p.P 59.-

*Beef-bouillion with beef,pork and chicken serving with fries,rice,thai- noodles, fruits and 6 sauces
Bouillion de boeuf avec pork, boeuf et poulet garnie au fruits, fries,nouilles- thai, et 6 sauces*

Käsefondues ab 1 Person, Cheesefondue from 1 person up

Schweizer Käsefondue

p.P 29.50

Trüffelndue

p.P 36.00

Portion frisches Gemüse

16.00

fresh vegetables, Legumes

*Wir servieren unsere Käsefondues mit Brot, Rosmarinkartoffeln und
Cornichons & Silberzwiebeln*

We are serving our cheese-fodues with bread, potatoes and pickles

Nous servons nos fondues de fromage avec pain,pommes de terre, cornichons et petits oignons

Kinderkarte

Menu only for Kids

Paniertes Schweineschitzel mit Pommes frites
breaded Schnitzel with fries
Escalope de porc viennoise pommes frites

18.-

Spaghetti an Tomatensosse

12.-

Chicken Nuggets mit Pommes frites

14.-

Portion Pommes frites

8.-

Fleischdeklaration

Schwein

Schweiz

Rind

USA, Schweiz, Irland, Australien

Lamm

Neuseeland, Schweiz, Australien

Poulet

Schweiz, Brasilien

Fisch

Schweiz, Norwegen, Vietnam, Nordsee, Pazifik

Unsere Desserts

Gemischtes Eis (3Kugeln)

Assorted ice-cream

Diverses boules de glace

9.50

Zitronensorbet mit Wodka

Lemon Sherbet with a shot

Sorbet de citron à la vodka

12.-

Birnensorbet mit Williams

Sherbet pear with a shot

sorbet a la poire et poire williams

12.-

Hausgemachtes dunkles Schokoladen Mousse

mousse au chocolat noir

11.-

Creme Brûlée

9.-

Panna Cotta mit Früchte

9.-

Tiramisu

9.-

Offenausschank ab 1dl,

from 1dl up

<i>Dole, Fendant, Dole blanche, Johannisberg,</i>			6.-
<i>Pinot Noir</i>			6.-
<i>Merlot</i>			8.-
<i>Chardonnay</i>			7.-
<i>Chianti</i>			6.-
<i>Villa Antinori rot</i>			7.-
<i>Prosecco</i>	7dl	49.-	8.-
<i>Moet Chandon</i>	7dl	99.-	37.5cl 60 16.-

Weiss

<i>FENDENT LES MURETTES, GILLIARD</i>			7,5dl 49.-
<i>JOHANNISBERG, CLAVIEN</i>			7,5dl 49.-
<i>CHARDONNAY, CLAVIEN</i>			7,5dl 49.-
<i>AMBASSADEUR FUME, MATHIER, Sylvaner,Barriques</i>			7,5dl 68.-
<i>HEIDA, St. Jodern</i>			7,5dl 58.-
<i>VILLA ANTINORI , TOSKANA</i>			7,5dl 48.-
<i>CERVINO BLANC ,CORDONIER& LAMON</i>			7,5dl 56.-

Rot

<i>PINOT NOIR, Fleur de Rhone</i>			7,5dl 49.-
<i>SYRAH, CLAVIEN</i>			7,5dl 49.-
<i>DOLE, FIN BEC</i>			7,5dl 52.-
<i>HUMAGNE ROUGE, CLAVIEN</i>			7,5dl 49.-
<i>CORNALIN, CLAVIEN</i>			7,5dl 49.-
<i>CABERNET/MERLOT, VETROZ</i>			7,5dl 56.-

Italien

<i>CHIANTI, Ruffino Ducale</i>	<i>7,5dl</i>	<i>56.-</i>
<i>TERRE BRUNE, SANTADI</i>	<i>7,5dl</i>	<i>79.-</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO, BANFI</i>	<i>7,5dl</i>	<i>79.-</i>
	<i>1,5l</i>	<i>160.-</i>
	<i>3l</i>	<i>320.-</i>
<i>VILLA ANTINORI, TOSKANA</i>	<i>7,5dl</i>	<i>52.-</i>
	<i>1,5l</i>	<i>108.-</i>
<i>PROMISCA MARCANDA, GAJA</i>	<i>7,5dl</i>	<i>79.-</i>
<i>ROCCA RUBIA, SANTADI</i>	<i>7,5dl</i>	<i>59.-</i>
<i>SASSOALORO, JACOPO BIONDI SANTI</i>	<i>7,5dl</i>	<i>68.-</i>
	<i>1,5l</i>	<i>146.-</i>
<i>AMARONE DE ROARI, LUIGI RIGHETTI</i>	<i>7,5dl</i>	<i>78.-</i>
	<i>1,5l</i>	<i>165.-</i>
	<i>3,0l</i>	<i>345.-</i>
<i>TIGNANELLO, ANTINORI</i>	<i>7,5dl</i>	<i>155.-</i>
<i>LUCE DELLE VITE, FRESCOBALDI</i>	<i>7,5dl</i>	<i>189.-</i>
	<i>1,5l</i>	<i>375.-</i>
<i>SASSICAIA</i>	<i>7,5dl</i>	<i>210.-</i>

SPANIEN

<i>RIOJA, ONDARRE, Reserva</i>	<i>7,5dl</i>	<i>49.-</i>
--------------------------------	--------------	-------------

