

Vorspeissen

Warmes Knoblauch Baguette				4.90.-
warm garlic bread ,pain à ail				
mit Rauchlachs, with smoked salmon, avec soumon fume				14.-
Grüner oder Gemischter Salat				9.50.-
Mixed or Green Salad / Salade vert ou mēlée				
Salatvariation mit gebratenen Ziegenkäse im Speckmantel				16.50.-
Mixed salad with grilled goat cheese wrapped in bacon				
Salade mēlée avec fromage de chèvre ou lard				
Chef Salad mit Rauchlachs, Trockenfleisch, Crevetten, Mozzarella,				24.-
Mixed salad with smoked salmon, dried meat, prawns, mozzarella				
Salade mēlée a la mode du chef				
Hausgemachtes Walliser Trockenfleisch	100g.	22.-	150g	28.-
Homemade dried beef / Viande séché du valais				
Walliser Teller				
mit hausgemachtem Trockenfleisch, Schinken, Bergkäs, Speck	22.-			28.-
Cold starter with differents dried meats and cheese				
Assiette de spécialités du valais				
Carpaccio vom Irischem Rind an Trüffelöl und Parmesan				24.-
Marinated beef with parmesan and truffle oil				
Carpacio de bouf ou huil de truffe				
3 Riesencrevetten „Black Tiger“ an einer Salatauswahl				25.-
3 Prawns „Black Tiger“ on mixed salad				
3 grille giant Crevettes sur une salade mēlée				
Neptuns Garten (ab 2 Personen, from 2 up)	klein p/P 29.-		gross p/P 58.-	
	starter		main	
Variation von Meeresdelikatessen nach Tagesangebot				
Variation of Seafood from Neptuns Garden				
Les variations de Neptuns marche de mar				
Walliser Kartoffelsuppe mit Rindfleisch				12.-
Potatoe soupe with beef				
Potage de pommes de terre avec bœuf cuit				

Schweineschnitzel „ Wiener Art“ 34.-
mit Pommes frites und Gemüse
Breaded Pork Schnitzel, fries and vegetables
Escalope de porc viennoise, légumes, pommes de terre frit

Im Ofen Gebackene Lammschulter 42.-
mit Kartoffelgratin und Gemüse
Lamshoulder with gratinated Potatoes and Vegetables
Épaule d agneau braisée ,gratin de pommes de terre, légumes

Neuseeländische Lammfilets mit Pilz- Risotto und Gemüse 42.-
Filet of Lamb with mushroom risotto and Vegetables
Filet de agneau sur risotto aux champignons et legumes

Schweinefilet an Pilzrahmsosse
Kräuterspätzli und frischem Gemüse 42.-
Filet of Pork, mushroom -sauce, Spätzli and Vegetables
Filet de porc au sauce de champignons, spätzli et legumes

Irische Rindshuftsteaks 200g
an Pfeffersosse mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 42.-
Irish Beef steak with pepper sauce, roasted potatoes and vegetables
Steak de boeuf ou sauce de poivre, pommes de terre aux herbes et legumes

US- Rib Eye Steak 280g
an Pfeffersosse, Pommes und Gemüse 54.-
with pepper sauce, fries and vegetables

Unsere Fische nach Tagesangebot

Gebratene Dorade / Sea bream 42.-

Lachsfilet / Salmon / Saumon 38.-

Black Tiger Crevetten / Prawns 42.-

Unsere Fischgerichte servieren wir mit Rosmarin- Kartoffel oder Thai Nudeln,
frischem Gemüse und Muscheln

Our fish are served with Rosmarie-Potatoes or Thai noodles ,Vegetables and mussels
Le notre poissons accompagne avec pommes au Rosmarin ou nouilles thai et légumes et moules

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

*Fischfondue
mit Lachs, Riesenkrevetten, Hummer, Seezunge, Steinbutt,
Thunfisch, Jakobsmuscheln, Reis, Thai-Nudeln,
Gemüse und Sossen* 200g p.P 69.-
300g p.P 79.-
Fish-fondue with Salmon, Scampi, Lobster, Sole, Turbot, Thuna, Pilgrim mussel, rice and Thai-noodles
Fondue de poissons Affe soumon, crevettes, homnard, sole, turbot, thon, moules st. Jack, rice et nouilles a la thai
Legumes et sauces.

Käsefondues ab 1 Person, from 1 person up

Schweizer Käsefondue p.P 26.50

Tomatenfondue p.P 27.50
with tomato

Kräuterfondue p.P 27.50
with herbs, aux fines herbes

Portion frisches Gemüse 12.00
fresh vegetables, Legumes

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

We are serving our cheese-fodues with bread, potatoes and pickles
accompagne pain pommes de terre et pickles

Fondueplausch Walliserstube
ab 2 Personen, from 2 Persons up

Salatvariation
mit hausgemachtem Trockenfleisch
Dried homemade beef with salads
Viande seche au salades

Tomaten- Kräuter- und Walliser Käsefondue
in einem Topf serviert
mit Kartoffeln, Brot und Essiggemüse
Tomato,-Herbes and valais-cheese- fondue served in one pot
with potatoes, bread and pickles
Tomate,-aus fines herbes et valaisanne fondue
Avec pommes de terre, pain et cornichons

Birnen sorbet mit Williams

p.P 52,-

ohne Vorspeise und Dessert
without starter and dessert
p/P 28,-

Kinderkarte

Menu only for Kids

Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes frites 16.-
breaded Schnitzel with fries
Escalope de pork vienneoise pommes frits

Spaghetti an Tomatensosse 12.-

Chicken Nuggets mit Pommes frites 14.-

Portion Pommes frites 8.-

Lachsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse 18.-
Salmon with fries and vegetables
Escalope de soumon avec friese et legumes

Fleischdeklaration

<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind</i>	<i>USA, Schweiz, Irland</i>
<i>Lamm</i>	<i>Neuseeland, Schweiz, Australien</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz, Brasilien</i>

Unsere Desserts

<i>Gemischtes Eis (3Kugeln)</i> <i>Assorted ice-cream</i> <i>Diverses Boules de glace</i>	<i>9.50</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i> <i>Lemon Sherbet with a shot wodka</i> <i>Sorbet de Lemon</i>	<i>12.-</i>
<i>Birnensorbet mit Williams</i> <i>Sherbet pere with a shot williams</i> <i>Sorbet de poire</i>	<i>12.-</i>
<i>Aprikosensorbet mit Apricotine</i> <i>Apricot Sherbet with a shot apricotine</i> <i>Sorbet de apricotine</i>	<i>12.-</i>
<i>Vanilleglace mit Schokoladensosse</i> <i>vanille ice-cream with warm chocolate Sauce</i>	<i>10.-</i>
<i>Coupe Amarena mit Amaretto</i> <i>Vanille ice-cream with cherrys, Amaretto and cream</i>	<i>13.-</i>
<i>Creme Brûlée</i>	<i>9.-</i>
<i>Schokoladenfondue mit Früchte und Vanilleglace</i> <i>Chocolate fondue with fruits and vanille-ice</i>	<i>11.-</i>

*Offenausschank ab 1dl,
from 1dl up*

<i>Dole, Fendant, Dole blanche, Johannisberg ,</i>			5.-
<i>Pinot Noir</i>			6.-
<i>Merlot</i>			6.-
<i>Chardonnay</i>			6.-
<i>Chianti</i>			6.-
<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	54.-
<i>VILLA ANTINORI , TOSKANA</i>	7,5dl	44.-
<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	49.-
<i>HUMAGNE ROUGE, CLAVIEN</i>	7,5dl	49.-
<i>CORNALIN, CLAVIEN</i>	7,5dl	49.-
<i>CABERNET/MERLOT, VETROZ</i>	7,5dl	54.-

Italien

<i>CHIANTI, Ruffino Ducale</i>	<i>7,5dl</i>	<i>49.-</i>
<i>TERRE BRUNE, SANTADI</i>	<i>7,5dl</i>	<i>79.-</i>
<i>VILLA ANTINORI, TOSKANA</i>	<i>7,5dl</i>	<i>52.-</i>
	<i>1,5l</i>	<i>108.-</i>
<i>PROMIS CA MARCANDA, GAJA</i>	<i>7,5dl</i>	<i>79.-</i>
<i>ROCCA RUBIA, SANTADI</i>	<i>7,5dl</i>	<i>59.-</i>
<i>SASSOALLORO, 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>

SPANIEN

<i>DUES, JOSE FERRE, Mallorca</i>	<i>7,5dl</i>	<i>49.-</i>
<i>RIOJA, ONDARRE, Reserva</i>	<i>7,5dl</i>	<i>49.-</i>

*Gegrillte Hummerschwänze
an einer Salatauswahl*

*Grilled Lobster Tails
with salad*

CHF 2st. 37/ 3 st. 47

*Spaghetti mit Hummer
und Crevetten*

Spaghetti with Lobster and prawns

CHF 47

*Thai-Nudeln mit Hühnchen, Rind oder Crevetten
und Gemüse*

*Thainoodles with Chicken, beef or Shrimps
and vegetables*

CHF 38

