

<b>Warmes Knoblauch Baguette</b>				6.-
warm garlic bread ,pain à ail				
mit Rauchlachs, with smoked salmon, avec soumon fume				18.-
 <b>Gemischter Salat oder Grüner Salat</b>				 10.50.-
Mixed or Green Salad / Salade vert ou méele				
 <b>Hausgemachtes Walliser Trockenfleisch</b>	140g.	26.-	200g	29.-
Homemade dried beef / Viande séché du valais				
 <b>Walliser Teller</b>				
<b>Trockenfleisch, Schinken, Bergkäs, Speck,</b>		26.-		29.-
<b>Hauswurst</b>				
Cold starter with differents dried meats and cheese				
Assiette de spécialités du valais				
 <b>Schwertfisch Carpaccio mit Crevettenspiess</b>				 26.-
Swordfish Carpaccio with Shrimps				
Carpaccio de Espadon avec crevettes grille				
 <b>2 Hummerschwänze an einer Salatauswahl</b>				 37.-
2 Lobster tails with mixed salad				
2Qoue de lobster grille sur une salade méele				
 <b>Neptuns Garten (ab 2 Personen, from 2 up)</b>	klein p/P 39.-		gross p/P 68.-	
<b>Variation von Meeresdelikatessen nach Tagesangebot</b>				
Hummer, Austern, Crevetten, Thunfisch-Sashimi, Muscheln, Geräucherter Lachs ,				
Crevettencocktail				
Lobster, Oysters, crevettes, tuna-sashimi, mussels, smoked salmon, crevettes cocktail				
Variation of Seafood from Neptuns Garden				
Les variations de Neptuns marche de mar				
 <b>Walliser Kartoffelsuppe mit Trockenfleisch</b>				 12.-
Potatoe soupe with beef				
Potage de pommes de terre avec bæuf cuit				
 <b>Unsere Fischsuppe</b>				 18.-
Fish soupe				
Potage de poisson				

<p><i>Schweineschnitzel „ Wiener Art“</i></p> <p><i>mit Pommes frites und Gemüse</i></p> <p><i>Breaded Pork Schnitzel, fries and vegetables</i></p> <p><i>Escalope de porc viennoise, légumes, pommes de terre frit</i></p>	34.-
<p><i>Im Ofen Gebackene Lammschulter</i></p> <p><i>mit Kartoffelgratin und Gemüse</i></p> <p><i>Lamshoulder with gratinated Potatoes and Vegetables</i></p> <p><i>Épaule d agneau braisée ,gratin de pommes de terre, légumes</i></p>	42.-
<p><i>Schweinefilet an Pilzrahmsosse</i></p> <p><i>Risotto und frischem Gemüse</i></p> <p><i>Filet of Pork, mushroom -sauce, Spätzli and Vegetables</i></p> <p><i>Filet de porc au sauce de champignons, spätzli et legumes</i></p>	42.-
<p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>vom Schwein mit <small>pork/ porc</small></i></p> <p><i>frischem Gemüse und Pommes frites</i></p>	39.-
<p><i>Rindsfilet 200g</i></p> <p><i>an Pfeffersosse mit Kartoffelgratin und Gemüse</i></p> <p><i>Fillet of Beef, Gratinated Potatoes, vegetables</i></p> <p><i>Filet de bœuf avec pommes gratin et legume</i></p> <p><i>mit Entenleber 50g. <small>Foi de canard/ Duck liver</small></i></p> <p><i>mit 1 Hummerschwanz <small>Queue de homard / Lobster tail</small></i></p> <p><i>Beef Filet with pepper sauce, roasted potatoes and vegetables</i></p> <p><i>Filet de boeuf ou sauce de poivre, pommes de terre aux herbes et legumes</i></p>	54.- + 13.- + 18.-
<p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>mit Hummerschwänzen, Riesencrevetten und Muscheln</i></p> <p><i>Spaghetti with Lobster tails and prawns, mussels</i></p> <p><i>Spaghetti ou Que de homard et crevettes giant, moules</i></p>	49.-

## *Unsere Fische nach Tagesangebot ( Wildfang )*

<i>Schwertfisch/ Swordfish/ Espadon</i>	<i>49.-</i>
<i>Thunfisch / Tuna/ Thon</i>	<i>49.-</i>
<i>Lachsfilet / Salmon / Saumon</i>	<i>49.-</i>
<i>Black Tiger Riesen Crevetten/ Prawns</i>	<i>49.-</i>
<i>Seezunge /Sole/</i>	<i>54.-</i>
<i>Muscheln an Weisswein-Tomatensud mit Weissbrot</i>	<i>34.-</i>

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

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

*Le notre poissons accompagne avec pommes au Rosmarin ou nouilles thai et légumes*



*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*

*Birnensorbet 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 frites*

*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, Australien</i>
<i>Lamm</i>	<i>Neuseeland, Schweiz, Australien</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz, Brasilien</i>
<i>Fisch</i>	<i>Schweiz, Norwegen, Vietnam, Nordsee, Pazifik</i>

## *Unsere Desserts*

<i>Gemischtes Eis (3Kugeln)</i> <i>Assorted ice-cream</i> <i>Diverses Boules de Glacé</i>	<i>9.50</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i> <i>Lemon Sherbet with a shot</i> <i>Sorbet de Lemon</i>	<i>12.-</i>
<i>Birnensorbet mit Williams</i> <i>Sherbet pear with a shot</i> <i>Sorbet de poire</i>	<i>12.-</i>
<i>Hausgemachtes dunkles Schokoladen Mousse</i> <i>Mousse ou chocolat noir</i>	<i>11.-</i>
<i>Vanilleglace mit Schokoladensosse</i> <i>vanilla ice-cream with warm chocolate Sauce</i>	<i>12.-</i>
<i>Creme Brûlée</i>	<i>9.-</i>
<i>Schokoladenfondue mit Früchte und Vanilleglace</i> <i>Chocolate fondue with fruits and vanilla-ice</i>	<i>13.-</i>

<i>Offenausschank ab 1dl, from 1dl up</i>			
<i>Dole, Fendant, Dole blanche, Johannisberg , 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	56.-
<i>VILLA ANTINORI , TOSKANA</i>			7,5dl	44.-
<i>CERVINO BLANC ,CORDONIER&amp; 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>

