

Vorspeisen, Starter

<i>Warmes Kräuter Baguette mit Rauchlachs, Salatbouquet</i>		22.-
<i>Warm herbs bread ,smoked salmon, salad</i>		
<i>Pain chaud aux herbes avec saumon fume et salade</i>		
<i>Gemischter Salat oder Grüner Salat</i>		14.-
<i>Mixed or Green Salad / Salade verte ou mēlée</i>		
<i>Walliser Trockenfleisch</i>	100 g	26.-
<i>dried beef / Viande séché</i>		
<i>Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel</i>		22.-
<i>Potatoe soupe with black truffel</i>		
<i>Potage de pommes de terre aux truffes noires</i>		
<i>Unsere Fischsuppe</i>		24.-
<i>Fish soupe</i>		
<i>Potage de poissons</i>		

<p><i>Geschmorte Schweinsbäggli mit Trüffelrisotto und Gemüse</i> Braised Pork cheek with Vegetables and truffle risotto Joue de porc braisé au risotto de truffes et légumes</p>	42.-
<p><i>Im Ofen Gebackene Lammschulter mit Kartoffel Wedges und Gemüse</i> Lamsshoulder with Potatoes and Vegetables Épaule d agneau braisée , pommes de terre, légumes</p>	46.-
<p><i>Kalbsfilet an Pilzrahmsosse Tagliatelle und Gemüse</i> Filet of veal, mushroom -sauce, Tagliatelle and Vegetables Filet de veau au sauce de champignons, Tagliatelle et legumes</p>	54.-
<p><i>Cordon bleu vom Schwein mit Gemüse und Pommes frites</i> Stuffed pork steak, vegetables, fries Cordon bleu de porc avec légumes et pommes frites</p>	42.-
<p><i>Rindsfilet 200g, Rucola, Tomaten, Trüffel mit Kartoffel Wedges und Gemüse</i> Filet of Beef, vegetables , Wedges Filet de bœuf légumes, a la mode du chef</p>	59.-
<p><i>mit Entenleber 80g. Foie de canard/ Duck liver</i></p>	+ 17.-
<p><i>mit 1 Hummerschwanz avec queue de homard / Lobster tail</i></p>	+ 26.-
<p><i>Spaghetti mit Hummer, Riesencrevetten und Muscheln</i> Spaghetti with Lobster and prawn, mussels Spaghetti avec homard , crevette géantes , moules</p>	64.-

Fondue

<i>Schweizer Käsefondue</i>	<i>pro Person</i>	<i>31.50</i>
<i>Kräuterfondue</i>	<i>pro Person</i>	<i>33.00</i>
<i>Trüffelndue</i>	<i>pro Person</i>	<i>45.00</i>
<i>Essiggemüse</i> <i>Pickles</i>	<i>pro Person</i>	<i>4.00</i>
<i>Rosmarinkartoffeln</i> <i>Potatoes</i>	<i>pro Person</i>	<i>4.00</i>
<i>Frisches Gemüse</i>		<i>18.00</i>
<i>Trockenfleisch</i> <i>Dried Beef</i>	<i>50g.</i>	<i>13.00</i>

Unsere Dessert

<i>Blaubeeren Cheesecake</i>		<i>12.50</i>
<i>Eiscreme</i>	<i>Kugel</i>	<i>4.-</i>
<i>Assorted ice-cream</i> <i>Diverses boules de glace</i> <i>Stracciatella, Vanille, Schoggi, Erdbeere, Kaffee, Nuss</i>		
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>		<i>14.-</i>
<i>Lemon Sherbet with a shot</i> <i>Sorbet de citron à la vodka</i>		
<i>Birnensorbet mit Williams</i>		<i>14.-</i>
<i>Sherbet pear with a shot</i> <i>sorbet a la poire et poire williams</i>		
<i>Hausgemachtes dunkles Schokoladen Mousse</i>		<i>13.-</i>
<i>mousse au chocolat noir</i>		
<i>Creme Brûlée</i>		<i>11.-</i>
<i>Panna Cotta mit Früchte</i>		<i>11.-</i>
<i>Irish Coffe</i>		<i>15.-</i>

Fleischdeklaration

<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind</i>	<i>Schweiz, Australien, (kann mit hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein)</i>
<i>Lamm</i>	<i>Irland</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz, Brasilien</i>
<i>Fisch</i>	<i>Pazifik, Estland</i>
<i>Hummer</i>	<i>Canada</i>

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?

Bitte fragen Sie unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung

Asia-Suppen-Bowl
Mit Glasnudeln und Gemüse
Asia-Soup-Bowl
With Glass -Noodles

160g. Rindsfilet 49.-

160g. Fillet of Beef

180g. Lammfilet 49.-

Fillet of lamb

180g. Pouletbrust 39.-

Chicken breast

Vegetarisch 32.-