

Liebe Gäste!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Inntoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Haben Sie gewusst, dass wir im Winter jeden Abend ein anderes 4 Gang Menü «family- style» servieren. Dazu versuchen wir alle Produkte regional einzukaufen. Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich von Schweizer-BIO-Bauern.

...schön dass Sie bei uns sind...



Barbara, Sam & Noah

SUPPEN - SOUPS - SOUPES

KÜRBISCREMESUPPE MIT STEIRISCHEM KÜBISKERNÖL	10
SOUPE AU POTIRON AVEC L' HUILE DE GRAINES DE POTIRON PUMPKIN SOUP WITH PUMPKIN-SEED-OIL	
ROTE CURRY SUPPE MIT CHILI MANGO	12
+ GRILLIERTEM CREVETTEN - SPIESS	6
RED CURRY SOUP WITH CHILI MANGO + WITH GRILLED PRAWN SKEWER SOUPE AU CURRY ROUGE AVEC MANQUE AU CHILI + AVEC AVEC BROCHETTE DE GAMBAS GRILLES	

SALATE - SALADS - SALADES

GRÜNER SALAT MIT HAUSDRESSING	9
GREEN SALAD WITH HOUSE DRESSING SALADE VERTE SERVIE AVEC SAUCE MAISON	
BUNTER SALAT MIT HAUSDRESSING	12
MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING SALADE MÊLÉE SERVIE AVEC SAUCE MAISON	
SALATSCHÜSSEL MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN & KÜRBISKERNÖL	18/28
SALAD WITH CHANTERELLES AND PUMPKINSEEDIL SALADE AVEC CHANTERELLES ET L' HUILE DE GRAINES DE POTIRON	

VORSPEISEN - STARTERS - ENTRÉES

KLASSISCHES TATAR 26 / 36

MIT TOAST UND BUTTER

STEAK TATAR WITH TOAST AND BUTTER

TATAR CLASSIQUE SERVI AVEC TOAST ET BEURRE

TRÜFFEL TATAR

MIT TOAST UND BUTTER

28 / 38

TRUFFEL TATAR WITH TOAST AND BUTTER

TATAR AUX TRUFFES SERVI AVEC TOAST ET BEURRE

THUNFISCH FILET IM SESAMMANTEL GEBRATEN AUF

PAPAYA - AVOCADO - SALAT MIT WASABI DIP—

26

FRESH THUNA FILLET GRILLED WITH SESAM, SERVED ON

PAPAYA - AVOCADO - SALAD WITH WASABI DIP

FILET DE THON GRILLÉ AVEC SESAME, SERVI SUR SALADE DE PAPAYA - AVOCADO

AVEC UN DIP DE WASABI

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

PLATS PRINCIPAUX

EIERSCHWAMMERL GULASCH MIT SEMMEL-KNÖDEL MUSHROOM GOULASH WITH DUMPLINGS GOULASCH DE CHANTRELLES AVEC BOULETTE	32
HERZHAFTES RINDSGULASCH MIT SEMMEL-KNÖDEL BEEF GOULASCH AND DUMPLINGS GOULASCH DE BOEUF AVEC QUENELLES À BASE DE PAIN	36
HIRSCHFILET AN STEINPILZSAUCE MIT HAUSGEMachten SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL & PREISELBEER APFEL FILET OF VENISON WITH PORCINI MUSHROOMSAUCE, HOMEMADE SPÄTZLE RED CABBAGE, CHESTNNUTS AND SPROUTS FILET DE CERF AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS, SPÄTZLE À LA MAISON, CHOU ROUGE, MARRONS ET BRUXELLOISE	45
VEGITELLER MIT HAUSGEMachten SPÄTZLI, STEINPILZSAUCE, ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL & PREISELBEER APFEL VEGITERRIAN PLATE WITH HOMEMADE SPÄTZLI, PORCINIMUSHROM SAUCE, RED CABBAGE, CHESTNNUTS AND SPROUTS UNE PLATE VÉGÉTARIENNE AVEC SPÄTZLI À LA MAISON, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, CHOU RUGE ET MORRONS	32

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

PLATS PRINCIPAUX

WIENERSCHNITZEL (KALB)

MIT POMMES ODER KARTOFFELSALAT

34 / 42

WIENERSCHNITZEL (VEAL)

WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD

ESCALOPE À LA VIENNOISE (VEAU)

SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE

CORDON BLEU (KALB)

MIT ZERMATTER BERGKÄSE

UND SAFTIGEM SCHINKEN

MIT POMMES ODER KARTOFFELSALT

49

CORDON BLEU (VEAL)

WITH CHEESE FROM ZERMATT & HAM

SERVED WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD

CORDON BLEU (VEAU)

AVEC FROMAGE DE MONTAGNE DE ZERMATT & JAMBON

SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

PLATS PRINCIPAUX

SONNMATTENBURGER IM SESAMBRÖTCHEN KÄSE, SPECK, TOMATE, SALAT, CORNICHONS MIT POMMES ODER SALAT	34
SONNMATTENBURGER BACON, CHEESE, TOMATO, SALAD, CUCUMBERS WITH FRENCH FRIES OR SALAD HAMBURGER SONNMATTEN FROMAGE, LARD, TOMATES, SALADE ET CORNICHONS SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE	
SEEZUNGE MEUNIERE AN MEDITERRANER SAUCE MIT TAGGIASCHE OLIVEN CHERRY TOMATEN, BUNTEM OFENGEMÜSE & ROSMARINKARTOFFEL	59
SOLE MEUNIERE WITH MEDITERRANEAN SAUCE, OLIVES, TOMATOES, MIXED OVENVEGETABLES AND ROSEMARY POTATOES SOLE MEUNIERE AVEC SAUCE MEDITERRANÉEN, OLIVE, TOMATES, MACÉDINE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	
KNUSPRIGE KAROTTEN-KARTOFFEL-BÄLLCHEN AUF GEMISCHTEM OFENGEMÜSE UND VEGANEM BASILIKUM PESTO	28
CRISPY CARROT-POTATO-BALLS SERVED WITH MIXED OVEN VEGETABLES AND VEGAN BASIL PESTO BOULETTES CROUSTILLANTES DE CAROTES ET POMMES DE TERRES AVEC LÉGUMES GRILLÉS AU FOUR ET VEGAN PESTO DE BASILIC	
TAGLIATELLE MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN AN LEICHTER RAHMSAUCE UND GARTENKRÄUTERN	34
TAGLIATELLE WITH CHANTERELLE-MUSHROOM-CREAM-SAUCE & GARDEN HERBS TAGLIATELLE AVEC SAUCE AUX CHANTERELLES	

WALLISER SPEZIALITÄTEN

LOCAL SPECIALITIES

SPECIALITÉS VALAISANNE

KÄSESNITTE MIT TOMATE CHEESE ON TOAST WITH TOMATOES CROÛTE AU FROMAGE AVEC TOMATES	19
KÄSESNITTE MIT SCHINKEN & EI CHEESE ON TOAST WITH HAM & EGG CROÛTE AU FROMAGE AVEC JAMBON & ŒUF	21
HOBELKÄSE & TROCKENFLEISCH „HOBEL CHEESE“ & DRIED MEAT REBIBES DE FROMAGE & VIANDE SÉCHÉE	27
TROCKENFLEISCH TELLER DRIED MEAT PLATTER ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE	29
HOBELKÄSE TELLER „HOBEL CHEESE“ PLATTER ASSIETTE DE REBIBES DE FROMAGE	24

DESSERTS - DESSERTS - SWEETS

HAUSGEMACHTER OFENFRISCHER FRÜCHTEKUCHEN FRESH HOMEMADE FRUIT PIE TARTE AUX FRUITS MAISON	6.50
EINE KUGEL VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNÖL VANILLA ICE CREAM WITH PUMKIN-SEED-OIL GLACE À LA VANILLE ET L' HUILE DE POTIRON	5
TOPFENNOCKERL MIT HIMBEERSAUCE CURD CHEESE DUMPLINGS WITH RASPBERRIES „TOPFENNOCKERL“ QUENELLES DE SÉRÉ AVEC FRAMBOISES	9.50
WARME MARILLENKNÖDEL MIT SÜSSEN BUTTERBRÖSEL LUKEWARM APRICOT DUMPLINGS WITH SWEET BUTTER BREADCRUMBS QUENELLES D' ABRICOTS TIEDES AVEC MIETTES AU BEURRE SUCRÉ	14
KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGNRÖSTER IMMER FÜR ZWEI (CA 18 MINUTEN) "KAISERSCHMARREN" CUT PANCAKES WITH PLUM COMPOTT FROM 2 PEOPLE (CA 18 MINUTES) „KAISERSCHMARREN“ CRÊPES BRISÉE AVEC COMPOTTE DE PRUNEAUX A PARTIR DE 2 PERSONNES (CA 18 MINUTES)	P.P. 16
ICE CREAM PER SCOOP VANILLE / CHOCO-BROWNIES / SALTY-CARAMEL / STRACCIATELLA / ERDBEER VANILLA / CHOCO-BROWNIES / SALTY-CARAMEL / STRACCIATELLA / STRAWBERRY	3.50
SORBET PER SCOOP APRICOSE / ZITRONEN APRICOT / LEMON	3.50

COUPS

AFFOGATO VANILLE-EIS & ESPRESSO VANILLA ICE-CREAM & ESPRESSO	6.50
COFFEE GLACE KAFFEE KROKANTEIS MIT SAHNE COFFEE CROCANTE ICE-CREAM WITH WHIPPED CREAM	8.50
COUP DANMARK VANILLE MIT HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN- SAUCE, GERÖSTETEN MANDELN UND SAHNE VANILLA ICE-CREAM WITH HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE, ROASTED ALMOND SHAVINGS AND WHIPPED CREAM	10.50
COUP BANANA SCHOKO BROWNIES-, UND VANILLEEIS MIT FRISCHEN BANANEN, BANANENCHIPS, SCHOKOLADENSAUCE, GERÖSTETEN MANDELN UND SAHNE CHOCO BROWNIES-, BANANA- AND VANILLA ICE-CREAM WITH FRESH BANANAS, BANANA CHIPS, CHOCOLATE SAUCE, ROASTED ALMOND SHAVINGS AND WHIPPED CREAM	12.50
COUP CARAMEL SALTY CARAMEL- STRACCIATELLA- CHOCO BROWNIE-GLACE, MIT MANDLCHRUNCH, CARAMELSAUCE UND SAHNE SALTY CARAMEL- STRACCIATELLA- CHCOCO BROWNIES-ICE CREAM WITH ALMOND CHRUNCH, CARAMEL SAUCE AND WHIPPEL CREAM	10.50
SORBET COLONEL ZITRONENSORBET MIT WODKA LEMON SORBET WITH WODKA	12.00

KIDS ICE-CREAM

COUP SMARTIES

4.00

1 KUGEL EIS NACH WAHL MIT SMARTIES

1 BOULE AFTER YOUR CHOICE WITH SMARTIES

TREASHURE BOX / SCHATZTRUHE

5.00

VANILLE- & SCHOKOLADENEIS

VANILLA & CHOCOLATE ICE-CREAM

INCL. 7.7% VAT

GOOD TO KNOW:

CHICKEN:	SWISS
BEEF:	SWISS
VEAL:	SWISS
PORK:	SWISS
TUNA:	PACIFIC / GREECE

INCL. 7.7% VAT