

Lieber Gast!

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

Haben Sie gewusst dass wir 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

<b>TAGESSUPPE AUS DEM TOPF</b>		<b>9</b>
SOUP OF THE DAY SERVED IN A POT		
SOUPE DU JOUR SERVIE DANS LE POT		
<b>ROTE CURRY SUPPE MIT CHILI MANGO</b>	<b>without prawns</b>	<b>12</b>
<b>+ GRILLIERTEM CREVETTEN SPIESS</b>	<b>with prawns</b>	<b>18</b>
RED CURRY SOUP WITH CHILI and MANGO		
+WITH GRILLED PRAWN SKEWER		
SOUPE AU CURRY ROUGE AVEC MANGUE AU CHILI		
+ AVEC UNE BROCHETTE DE GAMBAS GRILLÉS		

## SALATE - SALADS - SALADES

<b>GRÜNER SALAT MIT HAUSDRESSING</b>		<b>9</b>
GREEN SALAD WITH HOUSE DRESSING		
SALADE VERTE SERVIE AVEC SAUCE MAISON		
<b>BUNTER SALAT MIT HAUSDRESSING</b>		<b>12</b>
MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING		
SALADE MÊLÉE SERVIE AVEC SAUCE MAISON		

# VORSPEISEN - STARTERS - ENTRÉES

<b>ROTE BEETE MIT ZIEGEN FRISCH KÄSE, WALNÜSSEN, DILL &amp; CROSTINIS</b>		<b>21</b>
BEETROOT WITH FRESH GOAT CHEESE, WALNUTS, DILL & CROSTINIS BETTERAVES AVEC FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS, NOIX, ANETH & CROSTINIS		
<b>SCHWEIZER RINDS TATAR MIT BURRATA, FRÜHLINGSZWIEBEL, ROTER PEPPERONI CREME &amp; BAUERNBROT</b>	<b>starter</b>	<b>26</b>
SWISS STEAK TATAR WITH BURRATA, SPRING ONIONS, RED PEPPER CREAM AND TOASTED BREAD	<b>main</b>	<b>38</b>
TATAR DE BŒUF SUISSE AVEC BURRATA, PETITS ONIONS, CRÈME DE POIVRONS ROUGE SERVI AVEC DU PAIN RAYSANN		

# HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES- PLATS PRINCIPAUX

**\*CRISPY PORK BELLY VOM APPENZELLER BIER SCHWEIN 36**  
**AN SELLERIE-BIRNEN-PÜREE UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN**

\*CRISPY PORK BELLY OF A LOCAL BEER PORK, SERVED WITH MASHED CELERY AND PEARS  
WITH ROASTED HAZELNUTS

\*POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE  
SERVI AVEC PURÉE DE CÉLÉRI & POIRES ET NOISETTES GRILLÉES

**\*SWISS BLACK ANGUS RINDSFILET, 120 gr 49**  
**AN PORTWEIN JUS MIT GEMISCHTEM OFENGEMÜSE 180 gr 56**

\*SWISS FILET OF BEEF, BLACK ANGUS WITH PORTWINE JUS, OVENVEGETABLES,  
\*FILET DE BOEUF SUISSE BLACK ANGUS, AVEC JUS PORTO ET LEGUMES DU FOUR,

**\*TAGESFISCH KNUSPRIG AUF DER HAUT GEBRATEN**  
**MIT BEILAGEN NACH WAHL**

Preis auf Anfrage

CATCH OF THE DAY, CRISPY GRILLED  
WITH ONE SIDE DISH AFTER YOUR CHOICE  
POISSON DU JOUR GRILLÉ AVEC PEAU CROUSTILLANTE  
AVEC SELECTION DE GARNITURES

**\*INKLUSIVE EINER BEILAGE**  
**\*INCLUSIVE ONE SIDEDISH**  
**\*UNE GARNITURE INCLUT**

# BEILAGEN - SIDEDISH - GARNITURE

<b>CIMA DI RAPA MIT PARMESAN-CRUMBLE</b> (WILDER BROCCOLI AUS ITALIEN) CIMA DI RAPA WITH PARMESAN-CRUMBLE (WILD BROCCOLI FROM ITALY) CIMA DI RAPA AVEC CRUMBLE DE PARMESAN (BROCCOLI SAUVAGE, D` ITALIE)	<b>7</b>
<b>JUNGER BLATTSPINAT SAUTIERT MIT PINIEN KERNEN</b> SAUTED YOUNG LEAF SPINACH WITH PINE NUTS JEUNES ÉPINARDS SAUTÉES AVEC NOIX DE PIN	<b>7</b>
<b>ROSMARIN KARTOFFEL</b> ROSMARY POTATOES POMMES DE TERRE AU ROMARIN	<b>7</b>
<b>POMMES FRITES</b> FRENCH FRIES POMMES FRITES	<b>7</b>

## VEGAN & VEGI

<b>CIMA DI RAPA (WILDER BROCCOLI) KNUSPRIG GEBRATEN IM TEMPURA TEIG AUF KICHERERBSEN PUREE MIT BELUGA LINSEN &amp; MINZ JOGHURT (VEGAN)</b>	<b>32</b>
TEMPURA OF CIMA DI RAPA (WILD BROCCOLI) WITH CHICKPEA PUREE, LENTILLES & VEGAN MINT JOGHURT TEMPURA DE CIMA DI RAPA (BROCCOLI SAUVAGE, D'ITALIE) AVEC PURÉE DE POIS CHICHES, LENTILLES ET YAOURT VÉGANE À LA MENTHE	
<b>PASTA OF THE DAY</b>	<b>26</b>
PASTA OF THE DAY PÂTES DU JOUR	

## SALATE - SALADS - SALADES

<b>SALAT - SCHÜSSEL GEMISCHT MIT GERÖSTETEN KERNEN &amp; AVOCADO</b>	<b>24</b>
BOWL OF MIXED SALAD WITH ROASTED SEEDS & AVOCADO BOL DE SALDE MÊLÉE AVEC PÉPINS RÔTIS & AVOCAT	
<b>SALAT - SCHÜSSEL MIT POULET &amp; APFEL</b>	<b>26</b>
SALAD IN A BOWL WITH CHICKEN & APPLE BOL DE SALDE MÊLÉE AVEC POULET & POMME	
<b>SALAT - SCHÜSSEL MIT AVOCADO &amp; RIESEN CREVETTEN</b>	<b>32</b>
SALAD IN A BOWL WITH AVOCADO & TIGER PRAWNS BOL DE SALDE MÊLÉE AVEC AVOCAT & CREVETTES	

# SPEZIALITÄTEN - SPECIALS - LES SPÉCIALITÉS

<b>WIENERSCHNITZEL (KALB) MIT POMMES ODER KARTOFFELSALT</b>	<b>34 / 42</b>
WIENERSCHNITZEL (VEAL) WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD ESCALOPE À LA VIENNOISE (VEAU) SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE	
<b>CORDON BLEU (KALB) MIT ZERMATTER BERGKÄSE UND SAFTIGEM SCHINKEN MIT POMMES ODER KARTOFFELSALT</b>	<b>49</b>
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	
<b>SONNMATTENBURGER VOM SCHWEIZER BLACK ANGUS IM SESAMBRÖTCHEN KÄSE, SPECK, TOMATE, SALAT, CORNICHONS MIT POMMES ODER SALAT</b>	<b>34</b>
LUMA BEEF BURGER BACON, CHEESE, TOMATO, SALAD, CUCUMBERS WITH FRENCH FRIES OR SALAD HAMBURGER AU BŒUF DE LUMA FROMAGE, LARD, TOMATES, SALADE ET CORNICHONS SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE	

# WALLISER SPEZIALITÄTEN LOCAL SPECIALITIES SPECIALITÉS VALAISANNE

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



# DESSERT - DESSERT - DESSERT

<b>TAGESDESSERT</b> DESSERT OF THE DAY DESSERT DU JOUR	<b>7.50</b>
<b>HAUSGEMACHTER OFENFRISCHER FRÜCHTEKUCHEN</b> FRESH HOMEMADE FRUIT PIE TARTE AUX FRUITS MAISON	<b>6.50</b>
<b>PASSIONSFRUCHT PANNA COTTA MIT KOKOSMILCH</b> COCONUT MILK PANNA COTTA WITH PASSION FRUITS PANNA COTTA AU LAIT DE COCO AVEC FRUIT DE LA PASSION	<b>8.50</b>
<b>SONNMATTEN SNOWBALL</b> <b>GEEISTES GRIECHISCHES JOGHURT IM HASELNUSS-CHRUNCH-MANTEL</b> <b>GEFÜLLT MIT WALLISER ERDBEEREN</b> SONNMATTEN SNOWBALL FROZEN GREEK YOGHURT COVERED IN HAZELNUT CRUNCH & FILLED WITH LOCAL STRAWBERRIES "BOULE DE NEIGE" SONNMATTEN YAOURT GREC GLACÉ DANS UNE CROUTE CROUSTILLANTE DE NOISETTE ET FARCI AVEC LES FRAISE DU VALAIS	<b>12.50</b>
<b>ICE CREAM:</b> <b>VANILLE, CARAMEL, CHOCO-BROWNIES, STRAWBERRIES</b> <b>STRACCIATELLA, CAFFEE CROCANTE, LEMON SOEBET, APRICOT SORBET</b>	<b>per scoop 3.20</b>
<b>COUPS:</b> <b>AFFOGATO:</b> VANILLA ICE CREAM & ESPRESSO <b>BANA-SPLIT</b> VANILLA ICE CREAM, BANANAS, CREAM & CHOCOLAT SAUCE <b>COUP DANMARK</b> VANILLA ICE CREAM WITH CHOCLOAT SAUCE AND CREAM <b>CAFFEE GLACE</b> CAFFEE CROCANTE, WITH CREAM <b>COUP COLONEL</b> LEMON SORBET WITH VODKA <b>SORBET APRICOTINE</b> APRICOT SORBET WITH APRICOTINE	<b>6.50</b> <b>12</b> <b>10</b> <b>9</b> <b>12</b> <b>12</b>

INCL. VAT

## GOOD TO KNOW:

CHICKEN:	SWISS
BEEF:	SWISS
VEAL:	SWISS
PORK:	SWISS
FISH:	GREEK / FRANCE / ATLANTIC / CANADA