

Vorspeisen...

Rindscarpaccio mit Trüffelöl, Rucola, konfierten Tomaten und Parmesanspänen Carpaccio de boeuf à l'huile de truffes, rucola, tomates cherry et parmesan Beef carpaccio with truffle oil, rocket, cherry tomatoes and parmesan	19.50
Nüsslersalat mit gekochtem Ei, Croûtons und Trockenfleischstreifen Salade de mâche aux œufs durs, croûtons et tranches de viande séchée Field salad with boiled egg, croutons and dried meat strips	16.00
Steinpilzravioli mit Mascarponecreme, Pancetta und gerösteten Pinienkernen Ravioli de bolets au crème de mascarpone, pancetta et pignons Boletus ravioli with mascarpone cream pancetta and roast pine kernels	20.50
„Falsche Schnecken“ 6 Stück Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken Escargots de filet de bœuf et beurre aux fines herbes Escargots (beef fillet cubes) with herb butter	19.50
Frische Salatvielfalt von unserem Buffet Choix de salades fraîches de notre buffet Salad choice from our buffet	11.50
Tagesvorspeise Hors-d'œuvre du jour Starter of the day	12.50

Aus dem Suppentopf...

Birnen-Parmesansuppe mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln	12.50
Potage de poire et parmesan aux onions de printemps Pear and parmesan soup with spring onions	
Süßkartoffelcremesuppe mit Crème fraîche	11.50
Velouté de patates douces à la crème fraîche Sweet potato cream soup with crème fraîche	
Unsere Tagessuppe	8.50
Notre potage du jour Our soup of the day	

Aus Fluss, Meer und See...

Gebratene Eglifilet, 200gr. aus Oberwalliser Fischzucht	42.00
mit Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli	$\frac{1}{2}$ 31.50
Filet de perche meunière du Haut Valais, pommes vapeur et brocolis aux amandes Roasted perch filet Valais style, boiled potatoes and broccoli with almonds	
Sautierte Lachsschnitte auf schwarzem Risotto	36.00
und Ragout von gelben Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ 29.00
Tranche de saumon sautée au risotto noir et ragoût de tomates cherry jaunes Sauted salmon slice on black risotto and yellow cherry tomatoes	
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen,	36.00
Chili, Knoblauch und frischen Kräutern	$\frac{1}{2}$ 29.00
Spaghetti aux crevettes Black Tiger, chili, l'ail et fines herbes Spaghetti with black tiger king prawns chili, garlic and fresh herbs	

Bunte Vielfalt für Gaumen und Sinne...

Zürcher Geschnnetzelttes an feiner Butterrösti und einem Gemüsebouquet		39.00
	$\frac{1}{2}$	31.00
Emincé de veau zurichois, roesti au beurre et un bouquet de légumes Sliced veal Zurich style with buttered roesti and vegetables bouquet		
Hirschentrecôte unter der Waldpilzkruste mit Preiselbeerjus, Butterspätzli und Rahmwirsing		39.00
	$\frac{1}{2}$	31.00
Entrecôte de cerf en croûte de champignons, sauce aux airelles, spaetzle au beurre et chou de Milan Deer entrecôte under a mushroom crust, cranberry sauce, buttered spaetzle and Savoy cabbage		
Gebratene Pouletstreifen auf Glasnudeln mit asiatisch mariniertem Gemüse		33.00
Poulet en lamelles, nouilles chinoises et légumes asiatiques Roasted chicken strips on glass noodles and Asian vegetables		
Pikante Rindsfiletstreifen mit Peperoni, frischen Kräutern und Cherrytomaten auf Pappardelle		39.50
	$\frac{1}{2}$	31.00
Emincé de filet de boeuf aux herbes fraîches, poivrons, tomates cherry et pappardelle Beef filet strips with peperoni, fresh herbs, cherry tomatoes and pappardelle		
Cordon Bleu vom Kalb (gluten- und laktosefrei) mit Gorgonzola und Rohschinken gefüllt dazu Gemüse der Saison und Pommes Frites		39.00
	$\frac{1}{2}$	31.00
Cordon bleu de gorgonzola et jambon cru, choix de légumes et pommes frites Cordon bleu filled with gorgonzola and prosciutto served with vegetables and French fries		
Rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln		38.00
	$\frac{1}{2}$	30.00
Selle d'agneau rôti à la ratatouille et pommes de terre au romarin Roasted lamb saddle on ratatouille and rosemary potatoes		

CHÂTEAUBRIAND mit Sauce Béarnaise, Waldpilzen, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	pro Pers. ab 2 Pers.	53.00
ChÂTEAUBRIAND sauce béarnaise, champignons des bois, légumes variés et gratin de pommes de terre		
CHÂTEAUBRIAND with béarnese sauce, mushrooms, fresh vegetable and potato gratin		

FONDUE CHINOISE mit Rind-, Kalb- und Pouletfleisch	pro Pers. ab 2 Pers.	46.00
Fondue Chinoise de bœuf, veau et poulet		
Fondue Chinoise with beef, veal and chicken		

Supplement Fleisch	1 Portion à 200 gr.	16.00
	½ Portion à 100 gr.	8.00

FONDUE LA BARRIQUE mit Rindsfiletwürfel	pro Pers. ab 2 Pers.	52.00
au filet de bœuf		
with diced beef fillet		

Supplement Fleisch	1 Portion à 200 gr.	20.00
	½ Portion à 100 gr.	10.00

**Die Fleischfondues servieren wir Ihnen mit
reichhaltiger Saucenauswahl, Pommes Frites oder Reis**

Les fondues à la viande sont accompagnées
d'un grand choix de sauces, de pommes frites ou de riz
The meat fondues are served
with a large selection of sauces, French fries or rice

Jeden Donnerstag - tous les jeudis - every Thursday

Frische Kalbsleber nach Ihrem Gusto		34.00
Foie de veau frais à votre goût	$\frac{1}{2}$	26.00
Fresh veal liver		

Die Herkunft unseres Fleisches:

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Australien
Hirsch und Lamm	Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Fisch	Schweiz, Vietnam

Gluten- und Laktosefreies...

Cordon Bleu vom Kalb (gluten- und laktosefrei)		39.00
mit Gorgonzola und Rohschinken gefüllt	$\frac{1}{2}$	31.00
dazu Gemüse der Saison und Pommes Frites		
Cordon bleu de gorgonzola et jambon cru, choix de légumes et pommes frites Cordon bleu filled with gorgonzola and prosciutto served with vegetables and French fries		
Steinpilzrisotto mit Parmesanchip		27.00
Risotto de bolets et chips de parmesan Boletus risotto with parmesan chip		
Zucchettipiccata mit Spaghetti und Tomatensauce		27.00
Piccata de courgettes aux spaghetti et sauce tomates	$\frac{1}{2}$	21.00
Zucchini piccata with spaghetti and tomato sauce		
Quinoaburger auf Currylinsen und Süsskartoffelfrites		29.00
Burger de quinoa sur lentilles au curry et frites de patates douces Quinoa burger on curry lentils and sweet potato fries		

Die vegetarische Küche...

Gemüseteller mit Raclette Kartoffeln		26.00
unter dahinschmelzendem Raclettekäse	$\frac{1}{2}$	21.00
Assiette de légumes et pommes de terre gratinées au fromage de raclette Plate of vegetables and potatoes covered with melted raclette cheese		
Vollkorncrêpe mit Wintergemüse gefüllt		29.00
und mit Sauce Hollandaise überbacken	$\frac{1}{2}$	23.00
Crêpe aux céréales complètes farcie de légumes d'hiver et sauce hollandaise Whole grain pancake filled with winter vegetables and sauce hollandaise		
Spinatlasagne mit Gorgonzolasauce		27.00
und Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$	21.50
Lasagne aux épinards, crème de gorgonzola et tomates cherry Spinach lasagne with Gorgonzola sauce and cherry tomatoes		

Für Gruppe, Familie oder zu zweit...

Hausgemachtes Käsefondue mit Kirsch	pro Pers.	23.00
La fondue de fromage au Kirsch Cheese fondue with Swiss Kirsch		
Hausgemachtes Käsefondue mit Steinpilzen	pro Pers.	27.00
La fondue de fromage aux champignons cèpes Cheese fondue with boletus		

Gerne servieren wir Ihnen unsere Käsefondues auch mit Raclettekartoffeln.
Nous vous servons également nos fondues avec des pommes de terre.
We also serve the cheese Fondues with potatoes.

Unsere Schlemmerecke...

Käseteller mit getrockneten Früchten und Feigensenf	15.00	
Choix de fromages aux fruits secs, moutarde aux figes A variety of cheese with dried fruits and fig mustard		
Waldbeertörtchen mit Joghurtsauce und karamellisierten Macadamianüssen	15.00	
Tartelette de baies de bois, sauce au yaourt et noix macadamia caramélisés Wild berry tartlet with jogourt sauce and caramelized macadamia nuts		
Crème Brûlée mit frischen Früchten im Schokokorbchen	13.50	
Crème brûlée aux fruits frais dans une petite corbeille de chocolat Crème brûlée with fresh fruits in a chocolate basket		
Walliser Birnenbecher	13.50	
Coupe valaisanne de poires Williams Pear speciality of the Valais with pear schnapps		
Unser Tagesdessert	10.50	
Notre dessert du jour Our dessert of the day		
Café Affogato (Espresso mit Vanille-Eis)	7.50	
Smoothies	7.50	
Sorbet "Colonel"	12.50	
Sorbet "Abricot"	12.50	
Sorbet "Williams"	12.50	
Eis nach Wahl	4.50	
	pro Kugel	
	Rahmzuschlag	1.50

Italienisches Giolito Eis, diverse Aromen in Bioqualität
ohne künstliche Konservierungs- und Farbstoffe