

Vorspeisen | Entrées | Starters

Gemischter Salat Salade mêlée Mixed salad	10.50	Veg
Bunter Blattsalat mit « Black Tiger » Crevetten und Mango Dressing Laitue avec crevettes « Black Tiger » et dressing de mangue Leaf salad with « Black Tiger » shrimps and mango dressing	14.00	
Rindscarpaccio mit Trüffelöl, Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspänen Carpaccio de boeuf à l'huile de truffes, avec roquette, tomates cerise confites et copeaux de parmesan Beef carpaccio with truffle oil, rocket, cherry tomatoes and parmesan	19.50	
« Falsche Schnecken » 6 Stück Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken Cubes de filet de bœuf gratinés avec du beurre aux fines herbes Beef fillet cubes gratinated with herb butter	19.50	
Tagesvorspeise Hors-d'œuvre du jour Starter of the day	12.50	

Suppen | Potages | Soups

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm Soupe de tomates blanche à la chantilly de basilique White tomato cream soup with basil cream	11.50	Veg
Karotten-Ingwersuppe Potage de carottes et gingembre Carrot and ginger soup	12.50	Veg
Unsere Tagessuppe Notre potage du jour Our soup of the day	8.50	

Fisch & Fleisch | Poisson & viande | Fish & meat

Gebratene Egli Filets, 200gr. aus Oberwalliser Fischzucht **42.00**
mit Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli **1/2 31.50**

Filets de perche meunière du Haut Valais,
avec pommes vapeur persillées et brocolis aux amandes
Roasted perch filets Valais style,
with boiled parsley potatoes and broccoli with almonds

Spaghetti mit « Black Tiger » Crevetten, **36.00**
Chili, Knoblauch und frischen Kräutern **1/2 29.00**

Spaghetti aux crevettes « Black Tiger »
avec chili, ail et fines herbes
Spaghetti with « Black Tiger » shrimps
with chili, garlic and fresh herbs

Pikante Rindsfiletstreifen mit Peperoni, frischen Kräutern **39.50**
und Cherrytomaten auf Pappardelle **1/2 31.00**

Émincé de filet de bœuf avec poivrons,
herbes fraîches et tomates cerise sur pappardelle
Beef fillet strips with bell pepper,
fresh herbs and cherry tomatoes on pappardelle

Zürcher Geschnetzeltes an Butterrösti **39.00**
und Gemüsebouquet **1/2 31.00**

Emincé de veau zurichois, avec roesti au beurre
et bouquet de légumes
Sliced veal Zurich style with buttered roesti
and vegetable bouquet

Hirsch Entrecôte unter einer Waldpilzkruste **39.00**
mit Preiselbeerjus, Butterspätzli und Rahmwirsing **1/2 31.00**

Entrecôte de cerf sous une croûte de champignons,
sauce aux airelles, spaetzle au beurre et chou de Milan
Venison entrecote in a mushroom crust,
cranberry sauce, buttered spaetzle and Savoy cabbage

Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Gorgonzola und Rohschinken, dazu Saisongemüse und Pommes Frites		39.00	G + L
	1/2	31.00	

Cordon bleu de veau farci avec gorgonzola et jambon cru,
légumes de saison et frites
Veal cordon bleu filled with gorgonzola and prosciutto crudo,
served with seasonal vegetables and French fries

**Mexikanisch gewürzte Pouletbrust auf Bohnen-Maisgemüse
mit Trockenreis, Sauerrahm und Guacamole** **34.00**

Suprême de poulet mexicain sur haricots-mais,
riz, crème acidulée et guacamole
Mexican chicken breast on French beans and corn
with rice, sour cream and guacamole

Jeden Donnerstag | tous les jeudis | every Thursday

Frische Kalbsleber nach Ihrem Gusto		34.00
Foie de veau frais à votre goût	1/2	26.00
Fresh veal liver to your taste		

Herkunft Fleisch und Fisch | Origine viande et poisson | Origin meat and fish

Kalb/ veau/ veal	Schweiz / Suisse / Switzerland
Rind/ bœuf/ beef	Schweiz / Suisse / Switzerland, Australien /Australie / Australia
Geflügel/ volaille/ poultry	Schweiz / Suisse / Switzerland
Lamm/ agneau/ lamb	Neuseeland / Nouvelle-Zélande / New Zealand
Hirsch / cerf / venison	Neuseeland / Nouvelle-Zélande / New Zealand
Fisch/ poisson / fish	Schweiz / Suisse / Switzerland, Vietnam

G = **Glutenfrei | sans gluten | gluten free**
L = **Laktosefrei | sans lactose | lactose free**

Vegetarische Gerichte | Plats végétariens

Vegetarian dishes

<p>Zucchini-Piccata mit Spaghetti und Tomatensauce Piccata de courgettes avec spaghetti à la sauce tomates Courgette piccata with spaghetti and tomato sauce</p>		25.00	G + L
<p>Quinoa Burger auf Currylinsen mit Süsskartoffel Frites Burger de quinoa sur lentilles au curry avec frites de patates douces Quinoa burger on curry lentils and sweet potato fries</p>		29.00	G + L
<p>Gemüseteller mit Kartoffeln, mit Zermatter Raclettekäse überbacken</p>		26.00	
<p>Assiette de légumes et de pommes de terre, gratinées au fromage de raclette de Zermatt Plate of vegetables and potatoes covered with melted raclette cheese from Zermatt</p>	1/2	21.00	
<p>Spinatlasagne mit Gorgonzolasauce und Cherrytomaten</p>		27.00	
<p>Lasagne aux épinards, crème de gorgonzola et tomates cerise Spinach lasagne with Gorgonzola sauce and cherry tomatoes</p>	1/2	21.50	

G = **Glutenfrei | sans gluten | gluten free**
L = **Laktosefrei | sans lactose | lactose free**

Desserts

Käseteller mit getrockneten Früchten und Feigensenf	15.00
Choix de fromages avec fruits secs et moutarde aux figues A variety of cheese with dried fruits and fig mustard	
Tiramisu im Glas mit frischen Erdbeeren	14.00
Tiramisu en verrine avec fraises fraîches Tiramisu in a cup with fresh strawberries	
Joghurt Panna Cotta auf Rhabarberkompott	12.00
Panna cotta de yaourt sur compote de rhubarbe Yoghurt panna cotta on rhubarb compote	
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	7.50
Espresso mit Vanille-Eis Espresso avec glace vanille Espresso with vanilla ice-cream	
Diverse Smoothies	7.50
Sorbet "Colonel"	12.50
Sorbet "Abricot"	12.50
Sorbet "Williams"	12.50
Eis nach Wahl	pro Kugel 4.50
	Rahmzuschlag 1.50

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