

## Vorspeisen | Entrées | Starters

<b>Rindscarpaccio mit Trüffelöl, Rucola, konfierten Tomaten und Parmesanspänen</b> Carpaccio de boeuf à l'huile de truffes, rucola, tomates cherry et parmesan Beef carpaccio with truffle oil, rocket, cherry tomatoes and parmesan	<b>19.50</b>	G+L
<b>Nüsslersalat mit Ei, Croûtons und Trockenfleischstreifen</b> Salade de mâche à l'œuf croûtons et tranches de viande séchée Field salad with egg, croutons and dried meat strips	<b>16.50</b>	L
<b>Gemischter Salat</b> Salade mêlée Mixed salad	<b>11.50</b>	
<b>„Falsche Schnecken“ 6 Stück Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken</b> Escargots de filet de bœuf et beurre aux fines herbes Escargots (beef fillet cubes) with herb butter	<b>19.50</b>	G

## Suppen | Potages | Soups

<b>Birnen-Parmesansuppe mit gerösteten Sesamkörner</b> Potage de poire et parmesan au sésame grillé Pear and parmesan soup with roasted sesame	<b>11.50</b>	G
<b>Karotten-Ingwersuppe mit Blätterteigstange</b> Potage de carottes et gingembre à la pâte feuilletée Carrot and ginger soup with puff pastry	<b>12.50</b>	G+L
<b>Curry-Kokos- Schaumsüppchen mit Fruchtspiess</b> Potage mousseline de coco et curry à la brochette de fruits Curry and coco cream soup with fruit skewer	<b>13.50</b>	G+L

## Fisch & Fleisch | Poisson & viande | Fish & meat

<p><b>Gebratene Egli Filets, 200gr. aus Oberwalliser Fischzucht mit Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli</b></p> <p>Filets de perche meunière du Haut Valais, pommes vapeur persillées et brocolis aux amandes Roasted perch filets Valais style, with boiled parsley potatoes and broccoli with almonds</p>	1/2	<p><b>42.00</b> <b>31.50</b></p>	
<p><b>Pochierte Lachsschnitte auf schwarzem Risotto mit Ragout von gelben Cherrytomaten</b></p> <p>Tranche de saumon pochée au risotto noir et ragoût de tomates cherry jaunes Poached salmon slice on black risotto and yellow cherry tomatoes</p>	1/2	<p><b>36.00</b> <b>29.00</b></p>	
<p><b>Spaghetti mit « Black Tiger » Krevetten, Chili, Knoblauch und frischen Kräutern</b></p> <p>Spaghetti aux crevettes « Black Tiger » au chili, à l'ail et aux fines herbes Spaghetti with « Black Tiger » shrimps, chili, garlic and fresh herbs</p>	1/2	<p><b>37.00</b> <b>29.00</b></p>	L
<p><b>Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Gorgonzola und Rohschinken, dazu Saisongemüse und Pommes Frites</b></p> <p>Cordon bleu de veau farci de 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</p>	1/2	<p><b>39.50</b> <b>31.00</b></p>	G + L
<p><b>Zürcher Geschnitzeltes an Butterrösti und Gemüsebouquet</b></p> <p>Émincé de veau zurichois, roesti au beurre et bouquet de légumes Sliced veal Zurich style with buttered roesti and vegetable bouquet</p>	1/2	<p><b>39.50</b> <b>31.00</b></p>	
<p><b>Pikante Rindsfiletstreifen mit Peperoni, frischen Kräutern und Cherrytomaten auf Pappardelle</b></p> <p>Émincé de filet de bœuf aux poivrons, herbes fraîches et tomates cerises sur pappardelle Beef fillet strips with bell pepper, fresh herbs and cherry tomatoes on pappardelle</p>	1/2	<p><b>39.50</b> <b>31.00</b></p>	L

**Maispouardenbrust auf Chorizorisotto  
und gedünsteten Erbsen** **36.00** G+L

Poularde de maïs sur un risotto de chorizo  
aux petits pois cuits à la vapeur  
Corn-fed spring chicken on chorizo risotto  
and steamed peas

**Hirsch Entrecôte unter einer Waldpilzkruste  
mit Preiselbeerjus, Butterspätzli und Rahmwirsing** **39.50**

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

**1/2** **31.00**

**Frische Kalbsleber nach Ihrem Gusto**

Foie de veau frais à votre goût  
Fresh veal liver to your taste

**1/2** **34.50**  
**26.00**

**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**

## ab 2 Personen | à partir de 2 personnes for 2 or more people

**Châteaubriand** pro Pers. 53.00  
**mit Sauce Béarnaise, Waldpilzen,  
buntem Gemüse und Kartoffelgratin**  
Châteaubriand à la sauce béarnaise,  
champignons, légumes variés et gratin de pommes de terre  
Châteaubriand with béarnaise sauce,  
mushrooms, mixed vegetables and potato gratin

**Fondue Chinoise** pro Pers. 46.00  
**mit Rind-, Kalb- und Poulet Fleisch**  
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. 52.00  
Fondue « La Barrique » au filet de bœuf  
Fondue « La Barrique » 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 frites ou de riz  
The meat fondues are served with a large selection of sauces, French fries or rice

## **Käsefondues | Fondues au fromage | Cheese fondues**

**Hausgemachtes Käsefondue mit Kirsch** pro Pers. 23.00  
Fondue au fromage fait maison au Kirsch  
Home-made Cheese fondue with Swiss Kirsch

**Hausgemachtes Käsefondue mit Steinpilzen** pro Pers. 27.00  
Fondue au fromage fait maison avec champignons cèpes  
Home-made Cheese fondue with boletus

### **Gerne servieren wir Ihnen unsere Käsefondues auch mit Raclette-Kartoffeln.**

Nous vous servons également nos fondues avec des pommes de terre.  
We also serve the cheese Fondues with potatoes.

# Vegetarische Gerichte | Plats végétariens

## Vegetarian dishes

<b>Quinoaburger auf Currylinsen mit Süsskartoffel Frites</b>		<b>29.50</b>	G + L
Burger de quinoa sur lentilles au curry aux frites de patates douces Quinoa burger on curry lentils and sweet potato fries			
<b>Gemüseteller mit Kartoffeln, mit Zermatter Raclettekäse überbacken</b>		<b>27.00</b>	G
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	1/2	<b>21.00</b>	
<b>Spinatlasagne mit Gorgonzolasauce und Cherrytomaten</b>		<b>28.00</b>	
Lasagne aux épinards, sauce de gorgonzola et tomates cerises Spinach lasagne with Gorgonzola sauce and cherry tomatoes	1/2	<b>21.50</b>	
<b>Feta en Papillote mit Gemüseragout</b>		<b>27.50</b>	
Feta en papillote au ragoût de légumes Feta en papillote with vegetable stew			
<b>Rösti mit Blattspinat, Waldpilzen und pochiertem Ei, serviert mit parfümiertem Trüffelsauerrahm</b>		<b>29.00</b>	G
Rosti aux épinards, champignons des bois et à l'oeuf poché, crème acidulée, parfumée à la truffe « Rösti » with spinach leaves, forest mushrooms and poached egg, served with perfumed truffels sour cream			

# Desserts

<b>Marmoriertes Toblerone-Mousse auf Ananassalat</b>	<b>13.50</b>	
Mousse de Toblerone marbrée sur salade d'ananas Marbled Toblerone mousse on pineapple salad		
<b>Crème Brûlée mit frischen Früchten</b>	<b>13.50</b>	
Crème brûlée aux fruits frais Crème brûlée with fresh fruits		
<b>Tiramisù mit karamellisierten Macadamia Nüssen</b>	<b>14.00</b>	
Tiramisù aux noix de macadamia caramélisée Tiramisù with caramelized macadamia nuts		
<b>Café Affogato</b>	<b>8.50</b>	
Espresso mit Vanille-Eis Espresso à la glace vanille Espresso with vanilla ice-cream		
<b>Diverse Smoothies</b>	<b>7.50</b>	
<b>Sorbet "Colonel"</b>	<b>12.50</b>	
<b>Sorbet "Abricot"</b>	<b>12.50</b>	
<b>Sorbet "Williams"</b>	<b>12.50</b>	
<b>Eis nach Wahl</b>		
	pro Kugel	<b>4.50</b>
	Rahmzuschlag	<b>1.50</b>

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