

KALTE VORSPEISEN STARTERS

Karamellierter Ziegenfrischkäse von der Hannig-Alp auf Randen-Carpaccio mit Apfel-Konfit und gerösteten Pinienkernen

CHF 21.50



Fromage de chèvre frais caramélisé de l'alpe Hannig sur carpaccio de betteraves rouge confit de pommes et pignons de pin grillés

Caramelised fresh goat's cheese from the Hannig alps on a red beetroot carpaccio, apple confit and toasted pine nuts

Frittierte Praline von geschmortem Kaninchen auf Rotwein-Schalotten und Nüssli-Salat verfeinert mit Pistazien und Preiselbeer-Oel

CHF 22.50

Praliné frit de lapin braisé sur échalotes au vin rouge et salade doucette affiné aux pistaches et à l'huile d'airelles rouges

Deep-fried praline of braised rabbit on red wine shallots and lamb's lettuce salad refined with pistachios and cranberry oil

Rinds-Tatar mit hausgemachtem Toast und kleinem Salatbukett

CHF 21.50

Portion CHF 39.50

Tartare de bœuf avec toast maison servit avec un petit bouquet de salade

Beef tartare with homemade toast and a small lettuce salad

Quinoa-Salat mit Gemüse, Radieschen, Mango-Streifen, Avocado-Creme

CHF 18.50

Salade de quinoa aux légumes, radis, lamelles de mangue, crème d'avocat

Quinoa salad with vegetables, radishes, mango strips and avocado cream



SALATE SALADES

Nüssli-Salat mit Ei, Speckwürfel und Croutons an Hausdressing

CHF 17.50

Salade de doucette, lard, œuf et croutons à la vinaigrette maison

Lamb's lettuce salad with diced bacon, egg, croutons on a house dressing

Knackiger Mischsalat mit hausgemachtem Dressing

CHF 12.50

mit französischem oder italienischem Dressing

Salade mêlée, vinaigrette française ou italienne maison/Mixed salad with a home-made French or Italian dressing

Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing - Croutons

CHF 11.50

mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing

Salade verte mélangée, croûtons, sauce française ou italienne

Mixed green leaf salad, croutons, with a home-made French or Italian dressing

inkl. 8.1 % MWST

SUPPEN POTAGES

Hausgemachte Tagessuppe

CHF 12.50
KL CHF 10.50

Potage du jour maison
Home-made soup of the day

Walliser Weisswein-Suppe mit Trockenfleisch-Streifen- und Chip

CHF 13.50
KL CHF 11.50

La soupe au vin blanc du Valais avec lanières et chip de viande séché du Valais
Wallis white wine soup with dried Wallis beef



Geröstete Winter-Gemüsesuppe mit blauem Kartoffelstroh

CHF 13.50
KL CHF 11.50

Soupe de légumes d'hiver grillé avec paille de pomme de terre bleue
Roasted winter vegetable soup with blue potato straw



WARMES VORSPEISEN

Gebratene Kalbsleber an Portwein-Sauce, Süsskartoffel-Blini, sautierte Zucchini und Apfelspalten

CH CHF 27.50
Portion CHF 43.00

Foie de veau poêlé, sauce au Porto, blini aux patates douces, courgettes sautées, quartiers de pommes sautées
Roasted calf's liver, port wine sauce, sweet potato blini, sauteed zucchini, apple slices

Warmer Ziegenkäse von der Hannig-Alp auf Toast mit Rosmarin-Honig, Dörrfrüchte-Gewürz-Kompott, kleinem Salat an Walnuss-Dressing

CHF 21.50

Chèvre chaud de l'alpage du Hannig sur toast avec du miel au romarin, compote d'abricots secs et d'épices, petite salade à la vinaigrette aux noix
Warm goat's cheese from the Hannig alp on toast, with rosemary honey, dried apricot-spice compote and small salad with walnut dressing

Schnecken mit Kräuter- Knoblauchbutter überbacken

6 Stk. CHF 17.50
12 Stk. CHF 28.50

Escargots gratinés au beurre d'herbes à l'ail
Snails, gratinated in garlic-herb butter

FISCH

KALTE FISCH-VORSPEISE - COLD FISH STARTER

Gebeizter Thunfisch mit asiatischem Gemüse-Salat und Soja-Ingwer Sauce CHF 22.50

Thon mariné avec salade asiatique et sauce au soja et au gingembre
Marinated tuna fish with Asian vegetable salad and soya-ginger sauce

Gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmem Orangen-Fenchel-Salat mit Vanille-Oel CHF 21.50
Portion CHF 32.50

Coquille St. Jaques rôties sur fenouil à l'orange tiède et huile de vanille
Pan-fried scallops on a warm orange-fennel salad and vanilla oil

leicht und bekömmlich

Egli-Filets von Raron/Lötschberg in Butter gebraten, serviert mit Tataren-Sauce, Salzkartoffeln oder Reis CH CHF 44.50

Filets de perche de Raron/Lötschberg à la Meunière, sauce tartare, pommes nature ou riz
Lötschberg-perch fillets fried in butter, with a tartar sauce, boiled potatoes or rice

Gebratenes Lachsforellen-Filet von der Waadtländer Riviera auf Safran-Risotto, mediterranem Grill-Gemüse, Basilikum-Pesto CH CHF 42.50

Filets de truite saumoné de la riviera Vaudoise, sur risotto au safran légumes méditerranéens grillés et pesto au basilic
Salmon trout fillets from the Geneva riviera on saffron risotto mediterranean grilled vegetables and basil pesto

inkl. 8.1% MWST

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.
Concernant les allergènes et les intolérances, notre personnel se fera un plaisir de vous donner des informations sur demande. *Concerning allergens and intolerances, our staff will be happy to give you information on request.*

VIVA LA PASTA

**Feine Bandnudeln „Stroganoff“ mit gebratenen Rindfleischstreifen,
konfiertem Paprika und frischen Kräutern**

CH/IRL **CHF 36.50**
½ Port. **CHF 30.50**

Nouilles fraîches « Stroganoff » aux lanières de bœuf sauté, poivrons confits et herbes
Fresh noodles with sautéed beef meat strips “Stroganoff”, confit peppers and herbs

VEGETARISCH



**Bergkäse-Ravioli an Thymian-Butter, sautierte Birnenwürfel,
Walnüsse, Radicchio und geriebener Sbrinz**

CHF 29.50
½ Port. **CHF 24.50**

Ravioli farci au fromage de montagne au beurre de thym, cubes de poire sautés,
noix, radis et Sbrinz râpé
*Mountain cheese ravioli on a thyme butter, sautéed pear cubes, walnuts, radicchio
grated Sbrinz cheese*

**Gebratene Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Dörrtomaten-
Pesto, Basilikum, Pilze und geriebener Sbrinz**

CHF 28.50
½ Port. **CHF 23.50**

Gnocchi avec légumes méditerranéennes, pesto de tomates séchées, basilic,
champignons et Sbrinz râpé
*Fresh gnocchi with Mediterranean vegetables, dried tomato-
pesto, basil, mushrooms and grated Sbrinz cheese*



*ohne Käse laktosefrei
without cheese lactose free*

VEGAN-GLUTEN- UND LAKTOSE-FREI



**Polenta-Türmchen mit Blattspinat an feiner Tomaten-Zitronengras-
Sauce mit Gemüse und sautierten Pilzen**

CHF 33.50

Tourelle de Polenta avec épinards en branche, sauce de tomates à la citronnelle,
légumes et champignons sautés
Polenta turret with leaf spinach, tomato-lemongrass-sauce, vegetable, sautéed mushrooms

**Hausgemachte Falafel auf fruchtigem Linsen-Ragout mit Curry und
bunter Gemüse-Garnitur**

CHF 32.00

Falafel maison à la sauce tomate-citronnelle, épinards en branches, légumes, champignons sautés
Home-made Falafel with tomato-lemongrass sauce, leaf spinach, sautéed vegetables, mushrooms

FÜR FEINSCHMECKER POUR GOURMANDS

**Saltimbocca vom Hühnerbrüstchen mit Rohschinken und Basilikum,
Tomaten-Basilikum-Jus, sautiertes Gemüse und Weisswein-Risotto** **CHF 41.50**

CH

Saltimbocca du suprême de poulet avec jambon cru et basilic,
jus de tomates au basilic, légumes sautés et risotto au vin blanc
*Chicken breast saltimbocca with dried ham and basil, tomato-basil-jus,
sautéed vegetable and white wine risotto*

**Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Pilzen nach «Zürcher-Art»
serviert mit Rösti oder Reis** **CHF 44.50**

CH

Emincé de veau « Zurichoise » sauce crème aux champignons avec Rösti ou riz
Sliced veal in a mushroom-cream sauce „Zurich-Style,, with Rösti or rice

Kalbs-Cordon-bleu, frisches Gemüse und Beilage nach Wahl..... **CHF 46.50**

CH

Escalopes de veau panées farci au jambon et fromage, légumes frais,
garniture à votre choix
*Breaded veal scallops filled with ham and cheese, fresh vegetable,
side dish by your choice*

**Geschmorte Kalbshaxe « Gremolata » auf Wurzelgemüse, serviert
mit Safran-Risotto oder hausgemachten Spätzli** **CHF 42.50**

CH

Ossobuco « Gremolata » sur légumes racines, risotto au safran ou Spätzli maison
Veal-Ossobuco “Gremolata” on sautéed vegetable with saffron risotto or spätzli

**Rinds-Filet vom Grill an Balsamico-Zwiebel-Jus mit Speckbohnen
und gebratenen Thymian-Kartoffeln** **CHF 56.50**

CH/IRL

Filet de bœuf grillé au jus balsamique et oignons avec haricots au lard et
pommes de terre sautées au thym
Grilled beef fillet with balsamic onion jus, bacon beans and roasted thyme potatoes

**Rosa gegrillte Hirsch-Medaillons mit Cassis-Sauce und Spitzkohl,
sautierte Kürbiswürfel mit Trauben, serviert mit hausgemachten Spätzli** **CHF 46.50**

AT/DE

Médallions de cerf grillés rose avec sauce au Cassis, chou pointu, cubes de
courge sautés, raisins, servis avec spätzli maison
*Pink grilled venison medallions with cassis sauce, pointed cabbage, sautéed pumpkin
with grapes, served with homemade spätzli*

NACH LUST UND LAUNE AT YOUR CHOICE

Kalbsschnitzel Escalopes de veau <i>Veal scalopes</i>	CH	<u>130gr.</u>	CHF 33.50	<u>180gr.</u>	CHF 44.50
Schweins - Steak Steak de porc <i>Pork steak</i>	CH	<u>150gr.</u>	CHF 27.50	<u>200gr.</u>	CHF 34.00
Rindsfilet - Steak Tournedos grillé <i>Grilled beef-fillet</i>	CH/IRL	<u>150gr.</u>	CHF 44.50	<u>200gr.</u>	CHF 56.50
Hühnerbrüstchen Suprême de poulet <i>Grilled chicken breast</i>	CH			<u>160gr.</u>	CHF 26.50

Beilagen inbegriffen:

Suppléments inclus / *supplements included*

Hausgemachte Spätzli

Spätzli maison / *homemade Spätzli*

Frische Bandnudeln

Nouilles au beurre / *Noodles*

Rösti

Rösti / *Swiss potato speciality*

Pommes-frites

Pommes-frites / *French fries*

Thymian-Kartoffeln

Pommes au thym / *thym potatoes*

Weisswein-Risotto

Risotto au vin blanc
Italian rice with white wine

Reis

Riz / *rice*

Saucen: **CHF 4.00**

Pikante Pfeffersauce

Sauce au poivre / *peppercorn*

Pilz-Rahmsauce

Sauce crème aux champignons
Mushroom cream sauce

Kräuterbutter «Maison»

Beurre Café de Paris maison
Home-made herb butter

Gemüse-Beilage

Bouquet de légumes
Small vegetable plat

CHF 8.50



Inkl. 8,1 % MWST