

VORSPEISEN

ENTREES / STARTER

Tagessuppe (1a) (2)	12CHF
<i>Soupe du jour</i> <i>Soup of the Day</i>	
Caprese-Salat mit Olivenöl und Basilikum (2) (4)	16CHF
<i>Salade Caprese , Huile d'olive et Basilic</i> <i>Caprese Salad, Olive Oil and Basil</i>	
Gemischter Salat (1)(2)(3)(10)	13CHF
<i>Salade mêlée</i> <i>Mixed Salad</i>	
Thunfisch-Tataki nach asiatischer Art (1)(2)(4)(6)(10)(11)	21CHF
<i>Tataki de Thon façon l'Asiatique</i> <i>Art Asian Tuna Tataki</i> <i>Origine du poisson Vietnam</i>	
Lachs-Gravlax nach skandinavischer Art (4)(6)(10)(11)(12)	22 CHF
<i>Gravelax de Saumon à la Scandinave</i> <i>Salmon Gravelax Scandinavian Style</i> <i>Origine du poisson Norvège</i>	
Pastinakensuppe, perfekt zubereitete Eier-Speckchips (1)(2)(3)	15 CHF
<i>Velouté de panais Œuf parfait & Chips de Bacon</i> <i>Cream of Parsnip soup Perfect egg & Bacon chips</i>	
Polenta - Crostini mit überbackenen Pilzen (1)(2)(3)(10)	16 CHF
<i>Crostini de polenta aux champignons cuits au four</i> <i>Polenta crostini with gratined mushrooms</i>	
Walliser Platte: Trockenfleisch, Speck & Käse (2)	25 CHF
<i>Assiette Valaisanne : Viande séchée Lard & Fromages</i> <i>Dried meat Bacon Cheese</i> <i>Origines de la viande Suisse , Fromages de Suisse</i>	

FLEISCHSORTEN

Nos Viandes / OUR MEATS

Filet, gegart auf einem Silberbarren (2)

Filet cuit sur une plaque d'argent
Fillet cooked on a silver ingot

Fleischherkunft: Schweiz /
Irland

Rindfleisch Boeuf/ Beef	250gr	48 CHF
	350gr	63 CHF
Rindfleisch oder Lammfleisch Für 2 Personen (zum Teilen)	500gr	90 CHF
Mix Rindfleisch oder Lammfleisch Boeuf et Agneau/ Beef and Lamb	250gr	48 CHF
	350gr	63 CHF

Lammfilet, (2)

Filet d'Agneau
Lamb fillet

Fleischherkunft: Irland

42 CHF

Zu unseren Beilagen gehören Fleisch, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse.
Nos accompagnements de Viande purée de pomme de terre et légumes de saison.

Our side dishes of meat, mashed potatoes, and seasonal vegetables.

Morchelsauce, Blauschimmelkäsesauce, Pfeffersauce
Sauce aux morilles, sauce au bleu, sauce au poivre
Morel sauce, blue cheese sauce, pepper sauce

Steak Tartare, Pommes frites & Salat (1) (4) (10)

Steak Tartare, Frites & Salade
Steak Tartare, Fries & Salad

Fleischherkunft: Schweiz

29 CHF

Lammhaxe (300gr)

Souris d'Agneau
Lamb shank

Nur auf Bestellung erhältlich, 48 Stunden vor der Buchung.
Disponible uniquement sur commande, 48 heures avant la réservation.
Available only on order, 48 hours before booking.

60 CHF

Herkunft des Fleisches: Je nach Lieferart müssen Informationen bei unserem
Kooperationspartner angefordert werden.

UNSER FISCH

NOS POISSON / OUR FISH

**Lachsfilet, Zitronencreme, Süßkartoffelpüree und
saisonales Gemüse (1)(2)(4)(10)** 31 CHF

*Filet de Saumon, Crème au Citron, Purée de Patates Douces et Légumes de saison
Salmon Fillet, Lemon Cream, Sweet Potato Mash and seasonal Vegetables*

Herkunft des Fisches: Norwegene

Ceviche (2)(4)(7) 27 CHF

Plat froid/ Kaltes Gerich/ Cold dish

Marinierter Fisch (Wolfsbarschfilets, Garnelen, Zitronen und Limetten, Koriander, roter Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer)

Poissons marinés (filets de bar, crevettes, citron et citron vert, coriandre, piment rouge, oignons, ail et gingembre)

Origines du Poisson : Pays bas Origines de Crevettes : Vietnam

Black - Cod (1)(2)(4)(6) 45 CHF

Schwarzer Kabeljau, mariniert in Miso, im Ofen geröstet und mit einem Bunsenbrenner karamellisiert. Serviert mit schwarzem Reis und Wokgemüse.

*Morue charbonnière marinée au miso, rôtie au four et caramélisée au chalumeau.
Servie avec riz vénéré et légumes sautés.*

*Miso-marinated black cod, oven-roasted and caramelized with a blowtorch.
Served with forbidden rice and sautéed vegetables.*

NOS BURGERS

UNSERE BURGER/OUR BURGERS

Cheeseburger de la Maison & Pommes frites (1)(2)(3)(10)

29 CHF

*Boeuf , feuille de laitue , tomate, cornichon , oignon caramélisée , sauce burger
Rindfleisch, Salatblatt, Tomate, Essiggurke, karamellisierte Zwiebel, Burgersauce
Beef, lettuce leaf, tomato, pickle, caramelized onion, burger sauce*

Ursprung des Brotes: Schweiz

Fleischherkunft: Schweiz

Alpine Smoke Burger & Pommes Frites (1) (2)

30 CHF

*Pain brioche, viande hachée de bœuf, sauce burger maison, roquette, tomates,
oignon rouge, oignon caramélisé, fromage raclette "*
*Briochebrot, Rinderhackfleisch, hausgemachte Burgersoße, Rucola, Tomaten, rote
Zwiebel, karamellisierte Zwiebel raclette kase .*

*Brioche bun, ground beef, homemade burger sauce, arugula, tomatoes, red onion,
caramelized onion, raclette cheese*

Ursprung des Brotes: Schweiz

Fleischherkunft: Schweiz

Steak Sandwich & Pommes Frites (1) (2)

32 CHF

*Ciabatta , Filet de Bœuf, Roquette , Sauce maison , Fromage Appenzeller
Ciabatta, Rinderfilet, Rucola, hausgemachte Soße , Kase Appenzeller
Ciabatta, beef fillet, arugula, homemade sauce , Chees Appenzeller*

Ursprung des Brotes: Schweiz

Fleischherkunft: Schweiz

HAUPTSPEISEN

NOS PLATS / MAIN COURSE

Risotto mit Hummerschwanz und iranischem Safran (1)(2)(12) 33 CHF

Risotto aux queues de Langouste au Safran d'Iran
Risotto with Lobster Tails and Iranian Saffron

Herkunft des Hummers: Bahamas

Risotto mit Grana Padano (1)(2)(12) 26 CHF

Risotto aux Grana Padano
Risotto with Grana Padano

Herkunft des Käses: Italien

Tagliatelle oder Penne alla Carbonara (1)(2) 24CHF

Tagliatelle ou Penne alla Carbonara
Tagliatelle or Penne alla Carbonara

Fleischherkunft: Schweiz

Käsefondue (Min. 2 Personen) (1)(2)(12) 28 CHF/ PERS

Fondue au Fromage (Min. 2 Personnes)
Cheese fondue (Min. 2 people)

Ursprung des Brotes: Schweiz

Herkunft des Käses: Schweiz

Walliser Rösti, Salat & gemischter Salat (1)(2)(3)(10) 25 CHF

Rösti Valaisan, Salade & Salade mêlée
Rösti Valaisan, Salad

Herkunft des Käses: Schweiz

BEILAGEN 5CHF

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENT / SIDE DISHES

Zur Auswahl stehen: Pommes frites, Süßkartoffelpommes, grüner Salat mit Kirschtomaten, Knoblauchkartoffelpüree, sautiertes Gemüse

Au choix : Frites, Frites de patates douces, Salade verte et tomates cerises, Purée de pommes de terre à l'ail, Poêlée de légumes

Fries, Sweet potato fries, Green salad with cherry tomatoes, Mashed potatoes with garlic, Vegetables

NACHSPEISEN

DESSERTS

Tiramisú (1)(2)(3)	12 CHF	
Crème brûlée (2)	12 CHF	
Milchreis	11 CHF	
<i>Riz au lait</i> Rice pudding		
Schokoladenfondant (1)(2)(3)	13 CHF	
<i>Fondant au chocolat</i> Chocolate cake		
Zitronentarte mit roten Beeren (1)(2)(3)	13 CHF	
<i>Tarte au citron aux fruits rouges</i> Lemon pie with red fruits		
Doppelrahm mit Baiser (2)(3)	13 CHF	
<i>Crème Double avec ses Meringues</i> Double cream with its meringues		
Apfelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis (1)(2)(3)	13 CHF	
<i>Tarte aux pommes avec une boule de glace Vanille</i> Apple pie with a scoop of vanilla ice cream		
Coupe Colonel , Valaisanne , Williamine (2)	14CHF	
Zitroneneis mit Vodka Lemon ice cream with vodka	Aprikoseneis mit abrikosenbrand Apricot ice cream with Abricot brandy	Birneneis mit Williamine Pear ice cream with Williamine
Boule de Glace (2)	4.50 CHF	
Eis / Ice Cream		