

SUPPEN - SOUPS - SOUPES

TAGESSUPPE AUS DEM TOPF	9
SOUP OF THE DAY SERVED IN A POT	
SOUPE DU JOUR SERVIE DANS LE POT	
ROTE CURRY SUPPE MIT CHILI MANGO	12
+ GRILLIERTEM CREVETTEN SPIESS	6
RED CURRY SOUP WITH CHILI MANGO	
+WITH GRILLED PRAWN SKEWER	
SOUPE AU CURRY ROUGE AVEC MANQUE AU CHILI	
+ AVEC BROCHETTE DE GAMBAS GRILLÉS	

SALATE - SALADS - SALADES

GRÜNER SALAT MIT HAUSDRESSING	9
GREEN SALAD WITH HOUSE DRESSING	
SALADE VERTE SERVIE AVEC SAUCE MAISON	
BUNTER SALAT MIT HAUSDRESSING	12
MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING	
SALADE MÊLÉE SERVIE AVEC SAUCE MAISON	

VORSPEISEN - STARTERS - ENTRÉES

**ZIEGENKÄSE GRATINIERT AUF RANDEN CARPACCIO
MIT KÜRBISKERNÖL**

22

GRATINATED GOAT CHEESE WITH GRILLED BEETROOTS &
PUMPKIN SEED OIL
FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ AVEC BETTERAVES GRILLÉ &
HUILE DE GRAINS DE POTIRON

**SASHIMI VOM COBIA FISCH HEISS ABGEFLÄMMT MIT
YUZU-SOY-SESAMÖL UND FRÜHLINGSZWIEBELN**

26

COBIA FISH SASHIMI DOUSED WITH HOT YUZU-SOY-SESAME OIL AND SPRING ONIONS
SASHIMI DE POISSON COBIA NAPPÉ AVEC YUZU-SOJA-HUILE DE SÉSAME

FLEISCH - MEAT - VIANDE

RINDSFILET	150 GR	43
FILET OF BEEF	200 GR	49
FILET DE BŒUF VALAISAN		
SCHWEIZER KALBSSTEAK	150 GR	36
VEAL STEAK (SWISS)	200 GR	44
STEAK DE VEAU (SUISSE)		
SCHWEIZER PREMIUM POULETBRUST	180 GR	24
SWISS PREMIUM CHICKEN BREAST		
SURPRÊME DE POULET SUISSE		
BEILAGEN:		5.90
GEMISCHTES OFENGEMÜSE / OVEN VEGETABLES / LÉGUMES RÔTIS		
RISOTTO / RISOTTO / RISOTTO		
ERBSEN-INGWER-PUREE / CREAMY PEA-GINGER PUREE/ PURÉE DE PETITS POIS-GINGEMBRE		
FRÜHLINGSKARTOFFELN / SPRING POTATOES / POMMES DE TERRES NOUVELLES		
POMMES FRITES / FRENCH FRIES / POMMES FRITES		
BEILAGEN SALAT / MIXED SALAD / PETIT SALADE MÉLÉE		
KARTOFFELSALAT / POTATO SALAD / SALADE DE POMMES DE TERRE		

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINER HAUSGEMachten PFEFFER-SAUCE SERVIERT
ALL DISHES ARE SERVED WITH HOMEMADE PEPPER-SAUCE
TOUTS LES PLATS SONT SERVIS AVEC SAUCE AU POIVRE

FISCH - FISH - POISSON

KABELJAUFILET AN LIMETTENBUTTER AUF ROTEN BELUGA LINSEN-RISOTTO	39
FILET OF COD SERVED WITH LIMEBUTTER ON A RED BELUGA LENTIL RISOTTO FILET DE CABILLAUD AVEC BEURRE AU CITRON VERT ET RISOTTO AUX LENTILLES ROUGES	
IN SESAM GEBRATENES TUNA STEAK AUF ERBSEN-INGWER PUREE MIT GRILLIERTEN FRÜHLINGSZWIEBELN	49
IN SESAME SEED GRILLED TUNA STEAK ON A PEA-GINGER PUREE WITH SPRING ONIONS FILET DE THON GRILLÉ ENROBÉ DE SÉSAME SUR UNE PURÉE DE POIS-GINGEMBRE & ONIONS DE PRINTEMPS	

SPEZIALITÄTEN - SPECIALS - LES SPÉCIALITÉS

KLASSISCHES TATAR MIT TOAST UND BUTTER STEAK TATAR WITH TOAST AND BUTTER TATAR CLASSIQUE SERVI AVEC TOAST ET BEURRE	25 / 32
TRÜFFEL TATAR MIT TOAST UND BUTTER TRUFFEL TATAR WITH TOAST AND BUTTER TATAR AUX TRUFFES SERVI AVEC TOAST ET BEURRE	28 / 35
WIENERSCHNITZEL (KALB) MIT POMMES ODER KARTOFFELSALT WIENERSCHNITZEL (VEAL) WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD ESCALOPE À LA VIENNOISE (VEAU) SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE	42
CORDON BLEU (KALB) MIT ZERMATTER BERGKÄSE UND SAFTIGEM SCHINKEN MIT POMMES ODER KARTOFFELSALT CORDON BLEU (VEAL) WITH CHEESE FROM ZERMATT & HAM SERVED WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD CORDON BLEU (VEAU) AVEC FROMAGE DE MONTAGNE DE ZERMATT & JAMBON SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE	49

BURGER – BURGER – BURGER

**SONNMATTENBURGER / SESAMBRÖTCHEN
KÄSE, SPECK, TOMATE, SALAT, CORNICHONS
MIT POMMES ODER SALAT**

29

SONNMATTENBURGER
BACON, CHEESE, TOMATO, SALAD, CUCUMBERS
WITH FRENCH FRIES OR SALAD

HAMBURGER SONNMATTEN
FROMAGE, LARD, TOMATES, SALADE ET CORNICHONS
SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE

WALLISER SPEZIALITÄTEN LOCAL SPECIALITIES SPECIALITÉS VALAISANNE

KÄSESCHNITTE MIT TOMATE CHEESE ON TOAST WITH TOMATOES CROÛTE AU FROMAGE AVEC TOMATES	19
KÄSESCHNITTE MIT SCHINKEN & EI CHEESE ON TOAST WITH HAM & EGG CROÛTE AU FROMAGE AVEC JAMBON & ŒUF	21
ÄLPLER MAGRONEN MIT HAUSGEMACHTEM APFELMUS ALPINE HERDER'S MACARONI WITH HOMEMADE APPLE SAUCE MACARONI ALPINE AVEC COMPOTE DE POMMES	26
HOBELKÄSE & TROCKENFLEISCH „HOBEL CHEESE“ & DRIED MEAT REBIBES DE FROMAGE & VIANDE SÉCHÉE	27
TROCKENFLEISCH TELLER DRIED MEAT PLATTER ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE	29
HOBELKÄSE TELLER „HOBEL CHEESE“ PLATTER ASSIETTE DE REBIBES DE FROMAGE	24

VEGI - VEGI - VEGETARIAN

RISOTTO MIT STEINPILZEN
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS
RISOTTO AVEC CÈPES

32

VEGAN

**KNUSPRIGE KAROTTEN-KARTOFFEL-BÄLLCHEN AUF
ERBSEN-INGWER-PÜREE UND GEMISCHTEM OFEN GEMÜSE**
CRISPY CARROT-POTATO-BALLS SERVED ON A PEA -GINGER-PUREE
WITH MIXED OVEN VEGETABLES

BOULETTES CROUSTILLANTES DE CAROTES ET POMMES DE TERRES AVEC PURÉE DE POIS-
GINGEMBRE ET LÉGUMES GRILLÉS AU FOUR

26

SALATE - SALADS - SALADES

SALAT - SCHÜSSEL GEMISCHT

SALAD IN A BOWL PLAIN
BOL DE SALDE MÊ

17

SALAT - SCHÜSSEL MIT POULET & APFEL

SALAD IN A BOWL WITH CHICKEN & APPLE
BOL DE SALDE MÊLÉE AVEC POULET & POMME

24

DESSERT - DESSERT - DESSERT

HAUSGEMACHTER OFENFRISCHER FRÜCHTEKUCHEN 6.50
FRESH HOMEMADE FRUIT PIE
TARTE AUX FRUITS MAISON

WÜRZIGES SCHOGGIMOUSSE MIT CHILISALZ ZUM SELBER WÜRZEN 8.00
CHOCOLATE MOUSSE WITH CHILI-SALT TO SEASON YOURSELF
MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC SEL DE CHILI POUR ASSAISONNER

**GRILLIERTE ANANAS MIT LAVENDEL-HONIG UND
HAUSGEMACHTER SAUERRAHM-GALCE** 13.50
GRILLED PINEAPPLE WITH LAVENDER HONEY AND HOMEMADE SOURCREAM ICE CREAM
ANANAS GRILLE AVEC MIEL DE LAVANDE ET GLACE A LA CRÈME AIGRE

TAGESDESSERT 7.50
DESSERT OF THE DAY
DESSERT DU JOUR

FRAGEN SIE NACH UNSERER COUPE KARTE
PLEASE ASK FOR OUR ICE CREAM MENU
SIL VOUS PLAÎT, DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GLACES

GOOD TO KNOW:

CHICKEN:	SWISS
BEEF:	SWISS / IRELAND
VEAL:	SWISS / IRELAND
TUNA:	PACIFIC / AUSTRALIEN
COD:	ATLANTIC / NORWEGEN
HAM:	SWISS