

Speisekarte



Suppen – Soupes – Soups

Tagessuppe - *Soupe du jour* - *Soup of the day*

6.50

Spargelcremesuppe

Crème d'asperges - *Asparagus soup*

10.00

Saaser-Suppe

Soupe de Saas - *Saas soup*

13.00

Vorspeisen - Hors-d'œuvre – Starters

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Hobelkäse

Carpaccio de bœuf à la roquette et rebibes de fromage

Beef carpaccio with rocket and sliced cheese

19.50

Marinierter Lachs an einer Senf-Dillsauce

Saumon mariné à la sauce moutarde-aneth

Graved salmon with a mustard-dill sauce

19.00

Spargelsalat mit getrockneten Tomaten

Salade d'asperges avec tomates séchées - *Asparagus salad with dried tomatoes*

16.00

Falsche Schnecken 6

Faux "escargots" de boeuf - Fake "snails" from beef

17.50

Salate - Salades - Salads

Blattsalat - *Salade verte* - *Green salad*

9.00

Gemischter Salat - *Salade mêlée* - *Mixed salad*

12.00

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Salade de rampon au lard, aux œufs et aux croûtons

Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

14.00

Wurst-Käse Salat

Salade de saucisse et de fromage

Sausage and cheese salad

19.50

Walliser Spezialitäten - Spécialités du Valais Valaisan speciality

Raclette

p. P. 9.50

Walliser Cholera mit Salat

Gâteau aux légumes, poireaux, pommes de terre et salade

Cake with vegetables, leek, potato and salad

27.00

Walliserteller klein/gross

Assiette valaisanne petite/grande

Valaisan plate small/large

19.50/29.50

Rösti

« Walliser »

Mit Rohschinken, Tomaten, Käse und Ei

Avec jambon cru, tomate, fromage et œuf - With raw ham, tomato, cheese and egg

27.00

« Roli »

Speck, Trockenfleisch, Zwiebeln, Lauch und Käse

Lard, viande séchée, oignon, poireau et fromage - Bacon, dried meat, onion, leek and cheese

28.50

« Julia »

Gemüse mit Käse gratiniert

Légumes gratinés au fromage - Vegetable with cheese gratineted

25.00

Bowls mit Apricosendressing

Gurke, Karotte, Spinat, Avocado, Mango, Frühlingszwiebel,

Bohnen und lauwarmer Zartweizen

Concombre, carotte, épinards, avocat, manque, oignon de printemps,

haricots et blé tendre tiède

cucumber, carrot, spinach, avocado, mango spring onion, beans and tender wheat

mit Pouletbruststreifen

avec viande de poulet / with strips of chicken

28.00

mit Rindsfiletwürfel

avec cubes de filet de bœuf / with beef tenderloin cubes

31.00

mit Krevetten / *avec des crevettes / with shrimps*

31.00

Hauptgerichte - Plats principaux - Main courses

Rindsmedaillons mit Spargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffel

Médallions de bœuf aux asperges, sauce hollandaise et pommes nature

Beef medallions with asparagus, hollandaise sauce and boiled potato

49.00

Rindsstroganoff mit Reis

Boeuf Stroganoff avec riz - Beef stroganoff with rice

42.00

Walliser-Steak vom Schwein mit Gemüse und Pommes soufflée

Steak de porc valaisan, légumes et pommes soufflées

Valais pork steak with vegetables and soufflée potatoes

33.00

Zartweizen-Risotto mit Spargel

Risotto de blé tendre aux asperges - Soft wheat risotto with asparagus

24.00

Fitnesssteller - Gemischter Salat mit

Assiette fitness - Salade mêlée avec

Fitness plate - mixed salad with

Schweinssteak

Steak de porc - Pork steak

31.00

Pouletbrust

Poitrine de poulet - Chicken breast

29.00

Rindsentrecôte

Côte de bœuf - Beef entrecôte

37.00

Fleischfondues ab 2 Personen

Chinoise

Rind und Kalbfleisch in Bouillion

Bœuf et veau en bouillion - Beef and veal in Bouillion

Bacchus

Rindfleisch in Rotweinboullion

Bœuf au vin rouge - Beef in a red wine bouillon

mit verschiedenen Saucen, Reis und Pommes-Frites

avec différentes sauces, riz et pommes frites

with various sauces, rice and french fries

p. P. 49.00

Zusätzliche Portion Fleisch

Supplément de viande - Supplement meat

15.00

Deklaration:

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz / Paraguay

Poulet: Schweiz / Brasilien

Krevetten: Vietnam

Lachs: Norwegen

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal