

Vorschläge für den Sommer

Propositions pour l'été

Suggestions for the summer

Marinierte Wassermelone, dünnen Scheiben von frischem Thunfisch, Büffelmozzarella und Rucola Blättern

Pastèque marinée, fines tranches de thon frais, mozzarella de bufflonne et feuilles de roquette

Marinated watermelon, thin slices of fresh tuna, buffalo mozzarella and rocket leaves

Fischherkunft / provenance des poissons / Fish origin: Car/ IN/ Indischer Ozean

CHF 32

Rindstatar, leicht geräuchert mit Seidenholz (120g), Bergkräutern und Senf,

67° Ei und getoastetes hausgemachtes Brioche mit gesalzener Butter

Tartare de bœuf légèrement fumée au bois de hêtre (120g), fines herbes de montagnes et moutarde,

œuf 67° et brioche maison toastée au beurre salé

Beef tartare lightly smoked with beech wood (120g), mountain herbs and mustard,

67° egg and homemade brioche toasted with salted butter

Fleischherkunft / provenance de la viande / Meat origin: CH/ PY/ AR/AU

CHF 35

Confierte Kirschtomaten und Aprikosen aus dem Wallis, Serac-Käse aus unserer Käserei

Tomates cerises confites et abricots du Valais, fromage Sérac de notre fromagerie

Confit cherry tomatoes and Valais apricot, Sérac cheese from our cheesery

CHF 25

In Campari und Zitrusfrüchten marinierter Lachs mit einem kleinen Dillkuchen und saurer Creme

Saumon mariné au Campari et agrumes, accompagné d'un petite cake à l'aneth et crème acidulée

Salmon marinated in Campari and citrus fruits, served with a small dill cake and tangy cream

Fischherkunft / provenance des poissons / Fish origin: NO

CHF 29

Kalbs-Cordon bleu mit Walliser Rohschinken,

Grüner Salat mit Dressing aus roten Früchten, Kartoffelkroketten

Cordon bleu de veau avec jambon cru du Valais, salade verte avec dressing aux fruits rouges, pommes croquettes

Veal cordon bleu with Valais cured ham, green salad with red fruits dressing, potato croquettes

Fleischherkunft / provenance de la viande / Meat origin: CH

CHF 58

Rindstournedos (180g) gratiniert mit Kräuterbutter, reduziertem Kirsch- und Balsamico-Jus,

Spinat und gebratene Ratte Kartoffeln

Tournedos de bœuf (180g) gratiné au beurre aux herbes, jus réduit de cerise et balsamique,

épinards et pommes Ratte sautées

Beef tournedos (180g) au gratin with herb butter, cherry and balsamic jus, spinach and sautéed Ratte potatoes

Fleischherkunft / provenance de la viande / Meat origin: CH/ PY/ AR/ AU

CHF 52

Lötschberger Eglifilet mit Zitrusfrüchten, Salzkartoffeln und kleiner gemischter Salat

Filet de perche Lötschberg aux agrumes, pommes nature et petite salade mêlée

Lötschberg perch fillet with citrus fruit, boiled potatoes and mixed salad

Fischherkunft / provenance des poissons / Fish origin: CH

CHF 55