



Herbstkarte 2018

Walliser Ecke / Le coin Valaisan / Valais corner

Walliser Teller mit Roggenbrot L'assiette Valaisanne avec pain de seigle <i>Valais plate with rye bread</i>	CHF 28.--
Walliser Trockenfleisch La planchette de viande séchée du Valais <i>Dry meat from Valais</i>	CHF 29.50
Käsefondue Fondue au fromage <i>Cheesefondue</i>	CHF 26.--
Regionale Walliser Käsetrilogie garniert mit Trockenobst und hausgemachter Konfitüre La trilogie de fromages Valaisans garnie de fruits secs et confiture faite maison <i>Valais cheese trilogy garnished with dried fruits and homemade jam</i>	CHF 15.--

Vorspeisen / Entrées / Starters

Herbstsalat mit Ziegenkäse Composition de salade d'automne et fromage de chèvre <i>Autumn salad with goat cheese</i>	CHF 14.--
Rindertatar mit „Fleur de Sel“, Alba Trüffel und Parmesan Tartare de boeuf à la „fleur de sel“, truffe d'Alba et parmesan <i>Beef tartare with „fleur de sel“, truffle mayonnaise and Parmesan cheese</i>	CHF 30.--
Gänseleberterriner, Sauterne- Gelatine und hausgemachte Brioche Terrine de foie gras, gélatine au Sauterne et brioche maison <i>Foie-gras terrine, Sauterne gelatine and homemade brioche</i>	CHF 25.--

Warme Vorspeise / Entrées chaudes & potages / Hot starters & soups

Büffel-Ravioli mit Pfifferlingen Raviolis de Bufala et chanterelles <i>Bufala stuffed ravioli and chanterelles</i>	CHF 22.--
Steinpilz-Cappuccino Cappuccino aux cèpes <i>Porcini Cappuccino</i>	CHF 12.--
Kürbiscreme mit Kokosmilch Crème à la courge et lait de coco <i>Pumpkin cream and coconut milk</i>	CHF 12.--

Fisch / Poissons / Fish

Zanderfilet im Schweinsnetz Mantel, Mayonnaise mit Sojamilch und rote Bete, Zuckerschoten und Süss-Sauer Zwiebeln Filet de sandre en croûte de crépine de porc doré, mayonnaise au lait de soja et betterave, pois mange-tout et oignons à l'aigre-doux <i>Pike perch fillet in pork caul fat crust, mayonnaise with soy milk and beetroot, snow peas and sweet and sour onions</i>	CHF 30.--
--	-----------



Marinierter Kabeljau mit Ingwer, Chinakohl und Shiitake-Pilzen mit Kokosmilch
Tranche de cabillaud mariné au gingembre, chou chinois et champignons shiitake au lait de coco
Ginger marinated cod slice, chinese cabbage and shiitake mushrooms with coconut milk

CHF 30.--

Fleisch / Viandes / Meat

Rehschnitzel mit Pfifferlingen und Herbstbeilagen*
Escalope de chevreuil aux chanterelles et sa garniture d'automne*
*Roe deer escalope with chanterelles and autumn garniture**

CHF 42.--

Gebratene Wachtelkeule mit Kräutern und Safranrisotto
Cuisse de caille rôtie aux herbes et risotto au safran
Roasted quail leg with herbs and saffron risotto

CHF 38.--

Schweinsfiletmignon gefüllt mit Kastanien, Spinat mit Walliser Speck, Karotten mit Thymian, roten Zwiebeln im groben Salz
Filet mignon de porc farci à la châtaigne, épinards au lard du Valais, carottes au thym et oignons rouges au gros sel
Pork tenderloin stuffed with chestnuts, spinach with Valais bacon, carrots with thyme and red onions with coarse salt

CHF 38.--

Kalb-Quasi in Zitronen-Kräuter-Kruste, Topinambur Velouté, Pfifferlinge mit Petersilie und Zuckererbsen
Quasi de veau en croûte de citron et petites herbes, velouté de topinambour, chanterelles au persil et pois mange-tout
Quasi-veal in lemon and little herbs crust, Jerusalem artichokes velouté, chanterelles with parsley and snow peas

CHF 40.--

*Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat : PRY, ARG, ITA, CHE, FRA, NZL, AUT, URY
Fischherkunft / provenance des poissons / origin of fish : EST, RUS, ESP, ITA, FRA, VNM, POL, CAN*

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Reis, Riz, Rice / Pommes frites, Frites, French fries / Tagliatelle, Tagliatelles, Tagliatelle

Für einen süssen Schluss... Pour finir en douceur... For a sweet end...

Hausgemachtes warmes Schokoladen- Moelleux mit Vanille Eis (Wartezeit 8-10')
Le moelleux au chocolat chaud fait maison et sa glace vanille (tps attente 8-10')
Homemade hot chocolate cake with ginger ice cream (waiting time 8-10')

CHF 16.--

Gebrannte Creme mit Tonkabohne
La crème brûlée à la fève Tonka
Crème brûlée with Tonka bean

CHF 12.50

Hausgemachte Sorbets-Trilogie (Mango, Zitrone, Passionsfrucht)
La trilogie de sorbets artisanaux (mangue, citron, fruit de la passion)
Homemade sorbet trilogy (mango, lemon, passion fruit)

CHF 11.50

Glacekugel (verschiedene Sorten, 2 Kugeln)
Boules de glace (diverses variétés, 2 boules)
Ice cream (different flavors, 2 bowls)

CHF 5.50

*Im Falle von Nahrungsmittelunverträglichkeit, stehen unser Mitarbeiter für Fragen zu Verfügung.
En cas d'intolérance alimentaire, notre personnel se tient à votre disposition pour toute demande.
In case of food intolerance, our staff is at your disposal for any request*