



Starters..	Tagessuppe	9.50	
	Potage du jour soup of the day		
Entrées	Klare Fleischbrühe mit Flädli	9.00	G/L
	Bouillon Célestine Clear soup with pancake strips		E
Suppen / Vorspeisen	Gulaschsuppe	10.50	G
	Soupe Goulache Goulash soup		
	Knackig grüner Blattsalat	9.50	
	Salade verte green salad		
	Bunt gemischter Salat	11.50	
	Salade mée mixed salad		
	Ziegenfrischkäse an knackigem Salatbouquet mit Randen, Preiselbeeren und caramelisierten Haselnüssen	17.50	L/N
	Fromage frais de chèvre sur salade, avec betterave rouge et noisettes Goat cheese on salad, with beetroots and caramelized hazelnuts		
	Hausgeräuchertes Hirschcarpaccio mit Ruccola & zarten Hobelkäsespänen	17.50/24.50	L
	Carpaccio de cerf fumé avec roquette et fromage à rebib Smoked stag carpaccio with rocket and hard cheese		
Unsere Salate werden mit frischen Kräutern und Zwiebeln serviert. Wählen Sie Ihre Salatsauce aus: französisch (E), italienisch, balsamico			



Usem Walliser Spycher

Typical Swiss.

Spécialités Suisses

Typisch Schweizerisch

Walliser-Teller	27.50	L
Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Saaser Hauswurst und Hobelkäse		
Assiette Valaisanne: viande séchée, jambon cru, lard séché, saucisse et fromage d'alpage		
Platter of cheese shavings and different air-dried meat from the valley		
Hobelkäse-Teller	26.50	L
Portion de rebibes de fromage / Portion of cheese shavings		
Trockenfleisch-Teller	28.50	
Assiette de viande séchée du Valais / Air-dried beef plate		
Portion Trockenfleisch und Hobelkäse gemischt	28.50	L
Viande séchée et rebibes de fromage / air-dried beef and cheese shavings		
Goldbraun gebratene Röstli mit grilliertem Speck und Spiegelei	23.50	L/E
Röstli avec lard grillé et oeuf / Röstli with bacon and egg		
Mit Raclettekäse überbackene knusprige Röstli mit Schinken, Tomaten und Spiegelei	24.50	L/E
Röstli avec jambon, tomates, fromage et oeuf		
Röstli with ham, tomatoes, cheese and egg		
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	22.50	G/L
Croûte au fromage avec jambon et oeuf		
Cheese toast with ham and egg		
Käseschnitte mit Birnen und Rohschinken	24.00	G/L
Croûte au fromage avec jambon cru et poires		
Cheese toast with raw ham and pears		



Typisch Schweizerisch | Spécialités Suisses | Typical Swiss..

Äplermakaroni mit Apfelmus 24.50 L/G
Macaroni montagnards avec compote de pommes
Alpsmacaroni with cheese and apple compote

Cholera-, 'Stern' im Blattsalatnest ~ Blätterteigkuchen mit Lauch, Kartoffeln, Äpfeln und Raclettekäse 24.50 L/G
Quiche avec poireaux, pommes de terre, pommes et fromage sur un nid de salade
Quiche with leek, potatoes, apples and cheese on a green salad

Käsefondues
(ab 2 Personen / Preis pro Person)

Walliser Fondue 27.00 L/G
Fondue Valaisanne / Traditional cheese fondue

Teufels-Fondue mit Chili 28.50 L/G
Fondue 'diable' avec chili / Hot 'diabolo'-fondue with chili

Fondue mit Knoblauch 27.50 L/G
Fondue à l'ail / Fondue with garlic

Tomatenfondue mit Kartoffeln 28.50 L/G
Fondue aux tomates avec pommes de terre / Tomato fondue with potatoes

Fondues /

Körbchen Kartoffeln 3.00
Corbeille de pommes de terre / Portion of potatoes in their skin



Hauptspeisen | Plats principaux | Main dishes

Mega-Burger: 200g Rindshamburger, Blattsalat, Zwiebeln, Raclettekäse, Grillspeck, Tomaten und Spiegelei 28.50 G/L
E
200g Steak de boeuf haché, salade, oignons, fromage, lard, tomates et oeuf
200g Beefburger, salad, onions, cheese, bacon, tomatoes, fried egg
(mit Pommes, avec frites, with french fries + 4.00)

Vegi-Burger: Kidneybohnen-Gemüse-Patty, Salat, Zwiebeln, Raclettekäse, Tomaten, Gurken und Joghurtsauce 28.50 G/L
Patty d' haricots rouge et légumes, salade, oignons, fromage, tomates, concombres et sauce yaourt
Red-beans and vegetables patty, salad, onions, cheese, tomatoes, cucumber and yogurt sauce
(mit Pommes, avec frites, with french fries + 4.00)

Cordon bleu Spezial 34.00 G/L
Paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Rohschinken, Birnen und Käse, serviert mit Pommes Frites und Salat
Steak de porc panée, farçi au jambon cru, poires et fromage, servi avec des pommes frites et salade
Pork steak in bread crust, stuffed with raw ham, pear and cheese, served with french fries and salad

Zartrosa gebratenes Lammfilet an Kräuterjus mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 31.00
Filet d'agneau avec pommes de terre au romarin et légumes
Lamb fillet with roasted rosemary potatoes and vegetables

Saftige Pouletbrust im Fladenbrot, mit Blattsalat, Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Ruccola – mit Chili oder Cocktailsauce 26.50 G
Suprême de poulet dans un petit-pain pita' farçi avec des oignons, olives, tomates, salade et roquette – avec sauce chili ou cocktail
Tender chickenbreast stuffed in a pita bread, with onions, olives, tomatoes, salad and garden rocket – with chilisauce or cocktailsauce



Kinderkarte | pour les enfants | Childrens menu

Bibi-Teller	11.50	G/E
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		
Pumba-Teller	11.50	G/E
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites Escalope de porc panée avec pommes-frites breaded pork schnitzel with french fries		
Heidi-Teller	11.50	G/L
Äplermakaroni mit Apfelmus Macaroni montagnards avec compote de pommes / Alpsmacaroni with cheese and apple compote		
Portion Pommes Frites	10.50	

Fleischdeklaration:

Schweinefleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz

Hirsch- und Lammfleisch: Neuseeland / Poulet: Argentinien

Allergene: G= Gluten / L= Laktose / N= Nüsse / E= Ei

Unser Personal berät Sie gerne für weitere Informationen bezüglich Nahrungsmittelallergien

Hausgemachte süsse Verführungen



Leckeres Orangen-Tiramisu

10.50

Cremiges Panna Cotta mit Waldbeeren

9.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce
oder mit Vanilleglacé

9.50

Warmes Schokoküchlein mit zartschmelzendem Kern,
mit 1 Kugel Vanilleglacé

9.00

Früchtekuchen & -schnitten

5.50

Knuspriger Mandelgipfel

4.50

Coupe Gröttli

Caramel & Walnussglacé
mit Caramellikör & Sahne

9.50

Luftiger Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

11.00