



Suppen / Vorspeisen | Entrées | Starters.

<b>Tagessuppe</b>	10.-	
Potage du jour soup of the day		
<b>Klare Fleischbrühe mit Flädli</b>	9.-	G/L
Bouillon Célestine Clear soup with pancake strips		E
<b>Knackig grüner Blattsalat</b>	10.-	
Salade verte green salad		
<b>Bunt gemischter Salat</b>	12.-	
Salade mêlée mixed salad		
<b>Grilliertes, eingelegtes Antipasti Gemüse mit Bufala Mozzarella</b>	18.-	L
Légumes „Antipasti“ avec Mozzarella Bufala Grilled Antipasti-vegetables with Bufala Mozzarella		
<b>Ziegenfrischkäse an knackigem Salatbouquet mit Randen, Preiselbeeren und caramelisierten Haselnüssen</b>	18.-	L/N
Fromage frais de chèvre sur salade, avec betteraves rouge et noisettes Goat cheese on salad, with beetroots and caramelized hazelnuts		
<b>Hausgeräuchertes Hirschcarpaccio mit Ruccola &amp; zarten Hobelkäsespänen</b>	18.-/25.-	L
Carpaccio de cerf fumé avec roquette et fromage à rebibes Smoked stag carpaccio with rocket and hard cheese		

Unsere Salate werden mit frischen Kräutern und Zwiebeln serviert.  
Wählen Sie eine unserer hausgemachten Salatsaucen aus:  
französisch (E), italienisch, balsamico



<b>Walliser-Teller</b>	28.-	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		
<b>Hobelkäse-Teller</b>	27.-	L
Portion de fromage a rebibes / Portion of cheese shavings		
<b>Trockenfleisch-Teller</b>	29.-	
Assiette de viande séchée du Valais / Air-dried beef plate		
<b>Portion Trockenfleisch und Hobelkäse gemischt</b>	29.-	L
Viande séchée et fromage à rebibes / air-dried beef and cheese shavings		
<b>Goldbraun gebratene Röstli mit grilliertem Speck und Spiegelei</b>	24.-	L/E
Röstli avec lard grillé et oeuf / Röstli with bacon and egg		
<b>Käseschnitte mit Birnen und Rohschinken</b>	24.-	G/L
Croûte au fromage avec jambon cru et poires		
Cheese toast with raw ham and pears		
<b>Walliser Fondue (ab 2 Personen)</b>	27.-	G/L
Fondue Valaisanne / Traditional cheese fondue		
	p.P.	



<b>Mega-Burger: 200g Rindshamburger, Blattsalat, Zwiebeln, Raclettekäse, Grillspeck, Tomaten und Spiegelei</b>	29.-	G/L
200g Steak de boeuf haché, salade, oignons, fromage, lard, tomates et oeuf		E
200g Beefburger, salad, onions, cheese, bacon, tomatoes, fried egg (mit Pommes, avec frites, with french fries + 4.00)		
<b>Vegi-Burger: Kidneybohnen-Gemüse-Patty, hausgemachtes Kurkumabrötchen, Salat, Zwiebeln, Raclettekäse, Tomaten, Gurken und Joghurtsauce</b>	29.-	G/L
Patty d' haricots rouge et légumes, salade, oignons, fromage, tomates, concombres et sauce yaourt		
Red-beans and vegetables patty, homemade turmeric-bun, salad, onions, cheese, tomatoes, cucumber and yogurt sauce (mit Pommes, avec frites, with french fries + 4.00)		
<b>Saftige Pouletbrust im Ciabattabrötchen, mit Blattsalat, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Ruccola – mit Chili oder Cocktailsauce</b>	27.-	G
Suprême de poulet dans un petit-pain ciabatta farçi avec des oignons, olives, tomates, salade et roquette – avec sauce chili ou cocktail		
Tender chickenbreast stuffed in a ciabatta bread, with onions, olives, tomatoes, salad and garden rocket – with chilisauce or cocktailsauce		
<b>Zartrosa gebratenes Lammfilet an Kräuterjus mit Rosmarinkartoffeln und Antipasti Gemüse</b>	36.-	
Filet d'agneau avec pommes de terre au romarin et légumes, 'Antipasti'		
Lamb fillet with roasted rosemary potatoes and 'Antipasti' vegetables		
<b>Fein geschnittenes Roastbeef an Tartarsauce an grünem Salatbouquet</b>	28.-	
Roastbeef avec sauce Tartar, avec un bouquet de salade verte		
Roastbeef with tartarsauce on a green salad (mit Pommes, avec frites, with french fries + 4.00)		



Hauptspeisen..

**Knackig bunter Sommersalat belegt mit gebratenen Streifen von** L  
 Salade mêlée d'été avec des lamelles rôti de:  
 Fresh mixed sommersalad with stripes of roasted:  
 - **Lammfilet** / filet d'agneau / lamb fillet 31.-  
 - **Pouletbrust** / suprême de poulet / chickenbreast 26.-

**Pasta du Chef - Abwechselndes Pastagericht, je nach Saison** 24.-  
 und Ideen von unserem Küchenchef - Fragen Sie nach der  
 heutigen Version oder lassen Sie sich überraschen!  
 Un plat de 'Pasta' qui change selon le goût et les idées du Chef  
 Changing Pasta versions, depending the season and ideas of the Chef

**Cholera-, Stern' im Blattsalatnest - Blätterteigkuchen mit** 27.- G/L  
**Lauch, Kartoffeln, Äpfeln und Raclettekäse** E  
 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

Kinderkarte | Childrens menu

Preise für Kinder bis 12 Jahre / Erwachsenen-Portion mit Aufpreis möglich

**Bibi-Teller** 12.- G  
 Chicken Nuggets mit Pommes Frites

**Pumba-Teller** 13.- G/E  
 Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites  
 Escalope de porc panée avec pommes-frites  
 breaded pork schnitzel with french fries

**Calimero-Teller** 11.- G  
 Pasta mit Tomatensauce

**Portion Pommes Frites** klein/gross 8.-/12.-

Fleischdeklaration:

Schweinefleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz/ Südamerika

Hirsch- und Lammfleisch: Neuseeland\* / Poulet: Schweiz

\* kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

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

Unser Personal berät Sie gerne für weitere Informationen bezüglich Nahrungsmittelallergien

# Hausgemachte süsse Verführungen



**Sommerlich leichtes Erdbeer-Tiramisu**

**Warmes Rhabarberkompott  
mit Apfelglacé**

**Apfelstrudel mit Vanillesauce  
oder mit Vanilleglacé**

**Warmes Schokoküchlein mit zartschmelzendem Kern,  
mit 1 Kugel Vanilleglacé**

**Früchtekuchen & -schnitten**

**Luftiger Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott**