

Vorspeisen - Entrées

Bunt gemischte Blattsalate mit Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>	8.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Brotcroutons <i>Salade de doucette avec lard et croûtons</i>	12.50
Blattsalat mit lauwarmem Ziegenkäse <i>Salade de feuilles de laitue avec fromage de chèvre tiède</i>	12.50
Trockenfleisch-Carpaccio mit Olivenöl und Hobelkäse <i>Carpaccio de viande séchée avec huile d'olive et rebibes de fromage</i>	18.50
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Zwetschgenmus <i>Terrine de foie gras fait maison avec compote de pruneaux</i>	18.50
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>	18.50

Suppen - Potages

Bielersee-Fischcremesuppe <i>Crème de poissons du lac de Bienne</i>	13.50
Safrancremesuppe mit gebratenem Speck <i>Soupe à la crème de safran avec lard grillé</i>	11.50



Vegetarisch - Végétarien

Ravioli "5 Formaggi" an Kräuterbuttersauce <i>Ravioli "5 Formaggi" avec sauce beurre aux herbes</i>	24.50
--	-------

Unsere Frühlingskarte Notre carte de printemps

Vorspeisen - Entrées

Spargelsalat mit Artischocken und getrockneten Tomaten an einer Vinaigrette Sauce <i>Salade d'asperges avec artichauts et tomates séchées, sauce vinaigrette</i>	15.50
Grüner und weisser Spargel mit Walliser Rohschinken Mayonnaise oder Sauce Hollandaise <i>Asperges verte et blanche avec jambon cru valaisan mayonnaise ou sauce hollandaise</i>	19.50
Matjesherings Filets an Kräuter-Apfel-Dip Meeresspargel und Salatbukett <i>Filets de matjes hareng sur trempette aux pommes et aux herbes, asperges de mer et bouquet de salade</i>	19.50
Hausgemachte Spargelcremesuppe <i>Soupe crème d'asperges maison</i>	10.50

Hauptgerichte - Plats principaux

Frühjahrseintopf von Gemüse, Kartoffeln, Spargeln und Hackfleischbällchen <i>Marmite de printemps avec légumes, pommes de terre, asperges et boulettes de viande hachée</i>	23.50
Gebratene Eglifilets an Spargelragout und neuen Kartoffeln <i>Filets de perches grillés au ragoût d'asperges et pommes nouvelles</i>	36.00
Lammentrecôte an Rotweinjus mit Spargelragout und Rosmarin-Kartoffeln <i>Entrecôte d'agneau au jus de vin rouge, ragoût d'asperges et pommes de terre au romarin</i>	38.00
Spargeln gratiniert mit Käsesauce, neue Kartoffeln und Salatbukett <i>Asperges gratinées avec sauce au fromage, pommes nouvelles et bouquet de salade</i>	25.00

Hauptgerichte - Plats principaux

<p>Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat und Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés avec câpres, épinards et pommes de terre au beurre</i></p>	31.50
<p>Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre et mayonnaise</i></p>	31.50
<p>Schweinssteak nach Walliser Art mit Tomaten und Raclettekäse gratiniert, Marktgemüse und Pommes frites <i>Steak de porc à la valaisanne gratiné avec tomates et fromage à raclette, légumes frais du marché et pommes frites</i></p>	30.50
<p>Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Trockenfleisch und Raclettekäse, Marktgemüse und Pommes frites <i>Cordon bleu de porc à la valaisanne avec viande séchée et fromage à raclette, légumes frais du marché et pommes frites</i></p>	30.50
<p>Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites <i>Escalope de porc panée, servie avec des légumes frais du marché et pommes frites</i></p>	26.00
<p>Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i></p>	25.00
<p>Rindsentrecôte mit Schnittlauchbutter, Marktgemüse und hausgemachten frittierten Kartoffelbällchen <i>Entrecôte de bœuf avec beurre de ciboulettes, légumes frais du marché et croquettes faites maison</i></p>	38.50
<p>Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i></p>	28.00

Walliser Spezialitäten Spécialités valaisannes

Walliser Teller

25.00

(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse)

Assiette valaisanne

(viande séchée, jambon cru, lard, saucisson maison et fromage)



Trockenfleischteller

29.00

Assiette de viande séchée

Hobelkäseteller

25.00

Assiette de rebibes de fromage

Käseschnitte mit Ei und Schinken

22.00

Croûte au fromage avec œuf et jambon

Walliser-Käsefondue (ab 2 Personen, Preis pro Person)

24.00

Fondue au fromage valaisan (dès 2 personnes, prix par personne)

