

Unser Speiseangebot

Geschätzte Gäste

Vorübergehend bieten wir Ihnen nur eine gekürzte Speisekarte an.
Unser Alleinkoch ist leider krankheitshalber ausgefallen
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Chers hôtes

Nous ne vous proposons temporairement qu'une carte réduite.
Notre Cuisinier unique est malheureusement absent pour cause de maladie.
Nous vous remercions de votre compréhension.

Vorspeisen - Entrées

Bunter Blattsalat mit Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>	10.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons</i>	15.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter <i>Tatara de bœuf avec toasts et beurre</i>	Vorspeise / Entrée 22.50 Hauptgang / Plat 34.50



Hausgemachte Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>Crème de potiron et gingembre avec de graines de courges et huile de graines de courge maison</i>	11.50
--	-------

Hauptgerichte – Plats principaux

Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln Marktgemüse und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre légumes du marché et mayonnaise</i>	36.50
Gebratene Bielersee Felchenfilets mit Mandeln Marktgemüse und Butter-Kartoffeln <i>Filets de féras du lac de Biemme grillés aux amandes légumes du marché et pommes de terre au beurre</i>	36.50



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 du marché et pommes frites</i>	34.00
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse <i>Escalopes de porc panées avec pommes frites et légumes du marché</i>	28.50
Emmentaler Lammvoressen mit Gemüse und Wildreis <i>Blanquette d'agneau à l'emmental avec légumes et riz sauvages</i>	33.50
Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i>	31.50
Walliser Käseschnitte (Tomaten, Ei und Schinken) <i>Croûte au fromage valaisanne (tomates, œuf et jambon)</i>	24.50
Walliser Teller (Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse) <i>Assiette valaisanne (Viande séchée, jambon cru, lard, saucisson maison et fromage)</i>	26.00

Vegetarisch – Végétariens

Laktose und Gluten frei - sans lactose ni gluten

Ravioli auf Basis von Tapioka und Reis, gefüllt mit Ricotta und Spinat <i>Ravioli à base de tapioca et riz, farcis à la ricotta et aux épinards</i>	25.50
---	-------