

Vorspeisen / Entrées / Starters

Apéroteller		sFr. 15.--
<i>(Gemüsesticks, Guacamole, Zermatter Bergkäse, Ei, Chutney, Fruchtebrot, Mozzarella mit Balsamicocreame, Oliven und getrocknete Tomaten)</i>		
<i>Assiette apéritif</i>		
<i>(Bâtonnets de légumes, guacamole, fromage de Zermatt, œuf, chutney, pain aux fruits, mozzarella avec balsamique, olives et tomates séchées)</i>		
<i>Aperitif plate</i>		
<i>(Vegetable sticks, guacamole, Zermatt mountain cheese, egg, chutney, fruit bread, mozzarella with balsamic vinegar, olives and sun-dried tomatoes)</i>		
(*) Italienischer Brotsalat mit gerösteten Knoblauch-Brotwürfeln, Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebeln und Honig-Senf dressing		sFr. 14.--
<i>Salade de pain italienne avec pain à l'ail rôti, tomates, poivrons, concombre, oignons et sauce au miel et moutarde</i>		
<i>Italian bread salad with roasted garlic bread, tomatoes, peppers, cucumber, onions and honey-mustard dressing</i>		
Nüsslsalat mit Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen und Feta		sFr. 14.--
<i>Mâche aux graines de grenade, noix rôtis et fromage feta</i>		
<i>Field salad with pomegranate, roasted nuts and feta cheese</i>		
Salatbuffet	1/2	sFr. 11.--
<i>Buffet de salade</i>	1/1	sFr. 19.--
<i>Salad bar</i>		
Kräuterwaffel mit Gemüsetatar und Senfdip		sFr. 18.--
<i>Gaufre aux herbes avec tartare de légumes et dip à la moutarde</i>		
<i>Herb waffle with vegetable tartare and mustard dip</i>		
 <u>Suppen / Potages / Soups</u>		
(*) Süßkartoffelsuppe mit Curry und Kokos		sFr. 10.--
<i>Soupe de patates douces avec curry et noix de coco</i>		
<i>Sweet potato soup with curry and coconut</i>		
Apfel-Sellerieuppe mit Walnüssen, Zitrone und Ras el Hanout		sFr. 10.--
<i>Potage de pommes et céleri avec noix, citron et ras el hanout</i>		
<i>Apple and celery soup with walnuts, lemon and ras el hanout</i>		
 <u>Raclette</u>		
Raclette		sFr. 8.50
Raclette à discrétion		sFr. 32.--
Beilagen zum Raclette: Ananas, Birne und Oliven-Tomatenmix		sFr. 11.--
<i>Accompagnement pour la raclette: Ananas, poire et concassé d'olives et tomates</i>		
<i>Raclette side dishes: Pineapple, pear and olive-tomato mix</i>		

Hauptgerichte / Plats principaux / Main courses

- Mexikanischer Teller** sFr. 29.--
(hausgemachte Maiskroketten, hausgemachte Frühlingsrolle,
Gemüsewrap, Guacamole, Tomatensalsa und Knoblauchdip)
Assiette mexicaine
(Croquettes de maïs maison, rouleau de printemps maison,
wrap aux légumes, guacamole, salsa aux tomates et dip à l'ail)
Mexican plate
(Home-made sweet corn croquettes, home-made spring roll,
vegetable wrap, guacamole, tomato salsa and garlic dip)
- (*) **Süßkartoffelcurry mit Granatapfelkernen, Spinat und Reis** sFr. 26.--
Curry de patates douces aux graines de grenade et épinards avec riz
Sweet potato curry with pomegranate, spinach and rice
- Hausgemachte Gemüseravioli auf Butter mit frischen Kräutern und Grillgemüse** sFr. 27.--
Ravioli aux légumes maison sur beurre avec herbes fraîches et légumes grillés
Home-made vegetable ravioli on butter with fresh herbs and grilled vegetables
- Randenrisotto mit Meerrettich und Mozzarella** sFr. 25.--
Risotto à la betterave rouge avec raifort et mozzarella
Beetroot risotto with horseradish and mozzarella
- (*) **Udon-Nudeln mit frischem Teriyaki-Gemüse, Koriander und Erdnüssen** sFr. 27.--
Nouilles Udon avec légumes frais Teriyaki, coriandre et cacahouètes
Udon noodles with fresh Teriyaki vegetables, coriander and peanuts
- (*) **Orientalischer Gemüse-Couscous mit Feigen und Zwetschgen-Zwiebelsalat** sFr. 25.--
Couscous oriental aux légumes avec figues et salade de prunes et oignons
Oriental vegetable couscous with figs and plum-onion salad
- Hausgemachte Cranberrygnocchi mit Champignons, Radieschen und Grillgemüse** sFr. 27.--
Gnocchi maison aux canneberges avec champignons, radis et légumes grillés
Home-made cranberry gnocchi with mushrooms, radish and grilled vegetables
- Äplermakkaroni mit Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus** sFr. 21.--
Äppler macaroni aux pommes de terre, oignons et compote de pommes
Pasta "Alpine style" with potatoes, onions and apple puree
- Rösti mit Tomaten, Käse und Ei** sFr. 21.--
Rösti aux tomates, fromage et œuf
Rösti (hash-browns) with tomato, cheese and egg
- (*) **Diese Gerichte sind vegan / ces plats sont végétariens / these meals are vegan**