

Vorspeisen und Suppen / Entrées et potages / Starters and soups

Rindstatar mit Kräutersalat und Belper Käse	1/2	(75g)	sFr. 18.00
Tartare de bœuf, salade aux herbes et fromage de Belp	1/1	(150g)	sFr. 31.00
Beef tartare with herb salad and cheese from Belp			
Walliserteller oder Trockenfleischsteller mit Roggenbrot			sFr. 27.00
Assiette valaisanne ou viande séchée au pain de seigle			
Mixed meat and cheese plate or dried meat plate with rye bread			
(V) Mezze-Teller mit hausgemachtem Hummus, Tabouleh, Kräuterkäse mit Feigen-Senfkonfitüre, Oliven, Muhammara (Peperoni-Baumnuss-Dip) und Naan-Brot		für 1 Person für 2 Personen	sFr. 17.00 sFr. 24.00
Assiette Mezze avec houmous fait maison, Taboulé, fromage aux herbes avec confiture de figues au miel, olives, Muhammara (dip aux poivrons et noix) et pain Naan			
Mezze plate with home-made hummus, Tabouleh, herb cheese with fig-mustard jam, olives, Muhammara (red pepper and walnut dip) and Naan bread			
(*) Gemüsestatar mit Kräutersalat und hausgemachtem Naan-Brot			sFr. 17.00
Tartare de légumes avec salade d'herbes avec pain Naan fait maison			
Vegetable tartare with herb salad and home-made Naan bread			
(*) Curry-Kokos-Linsensuppe			sFr. 11.00
Soupe de lentilles au curry et lait de coco			
Lentil soup with curry and coconut milk			
(V) Tomaten-Aprikosensuppe mit Thymian und Apfel-Frischkäsezigarre			sFr. 11.00
Soupe de tomates et abricots au thym avec un cigare au pomme et fromage frais			
Tomato and apricot soup with thyme and apple-cream cheese cigar			

Salate / Salades / Salads

- (*) Italienischer Brotsalat mit gerösteten Knoblauch-Brotwürfeln, Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebeln und Honig-Senf dressing sFr. 16.00
Salade italienne avec pain à l'ail rôti, tomates, poivrons, concombre et oignons à la sauce moutarde au miel
Italian bread salad with roasted garlic bread, tomatoes, peppers, cucumber, onions and honey-mustard dressing
- (V) Winterliche Blattsalate an Honig-Senf dressing mit gebratenen Waldpilzen, Feigen, Trauben, Kernen und Nüssen 1/2 sFr. 16.00
1/1 sFr. 24.00
Salade verte hivernale à la sauce moutarde au miel avec champignons des bois rôtis, figues, raisins, graines et noix
Winterly leaf salad with honey-mustard dressing with wild mushrooms, figs, grains, seeds and nuts
- (V) Grüner Salat sFr. 6.50
Salade verte
Green salad
- (V) Gemischter Salat klein/petite/small sFr. 9.00
gross/grande/large sFr. 19.00
Salade mêlée
Mixed salad

Teigwaren / Pâtes / Pasta

- (V) Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan sFr. 19.00
Spaghetti à la sauce tomate et parmesan
Spaghetti with tomato sauce and parmesan
- (V) Hausgemachte Cranberrygnocchi mit Champignons, Radieschen und Grillgemüse sFr. 27.00
Gnocchi maison aux canneberges avec champignons, radis et légumes grillés
Home-made cranberry gnocchi with mushrooms, radish and grilled vegetables
- (V) Pasta gefüllt mit Spinat, Ricotta und Pinienkernen sFr. 27.00
in Tomatensauce mit Käse gratiniert
Pasta farci avec ricotta, épinards et pignons à la sauce tomate et gratiné au fromage
Pasta with spinach-ricotta-pine nut filling in tomato sauce and gratinated with cheese
- (*) Pasta mit Gemüsejulienne, Spicy Senf-Currysauce und Kokosmilch sFr. 26.00
Pâtes avec julienne de légumes, sauce curry à la moutarde forte et lait de coco
Pasta with vegetable julienne, spicy mustard-curry sauce and coconut milk

Rösti- und Käsespezialitäten / Spécialités rösti et fromage / Rösti and cheese specialities

- Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti s'Fr. 23.00
Saucisse de veau avec sauce à l'oignon et rösti
Veal sausage with onion sauce and rösti (hash-browns)
- Rösti mit Schinken und Ei oder Speck und Ei s'Fr. 23.00
Rösti au jambon et œuf ou lard et œuf
Rösti (hash-browns) with ham and egg or bacon and egg
- (V) Rösti mit Grillgemüse, Käse und Ei s'Fr. 22.00
Rösti avec légumes grillés, fromage et œuf
Rösti (hash-browns) with grilled vegetables, cheese and egg

Raclette

- (V) Raclette s'Fr. 8.50
- (V) Raclette à discrétion s'Fr. 32.00
- Beilagen zum Raclette in 3 verschiedenen Schüsselchen nach Wahl... s'Fr. 11.00
Accompagnement pour le raclette dans 3 différents coupes au choix...
Raclette side dishes in 3 different bowls to choose from...
- ... Trockenfrüchte, Ananas, Birne, Speck, Trockenfleischstückchen oder Oliven-Tomatenmix
... Fruits secs, ananas, poire, lard, petits morceaux de viande séchée ou concassé d'olives et tomates
... Dried fruit, pineapple, pear, bacon, small pieces of dried meat or olive-tomato mix

Vegetarische Hauptgerichte / Plats principaux végétariens / Vegetarian main courses

(**) Griechische Naanpizza sFr. 27.00
(Naanbrot mit Tomaten-Basilikumtapenade, frischem Gemüse und Feta)
Pizza grecque sur pain Naan
(Pain Naan avec tapenade aux tomates et basilic, légumes frais et Feta)
Greek naan pizza
(Naan bread with tomato and basil Tapenade, fresh vegetables and Feta)

(*) Süßkartoffelcurry mit Granatapfelkernen, Spinat und Reis sFr. 26.00
Curry de patates douces aux graines de grenade et épinards avec riz
Sweet potato curry with pomegranate, spinach and rice

Mediterraner Gemüse Couscous mit Tzatziki sFr. 26.00
und Auberginenröllchen gefüllt mit Tomatenconcassé
Couscous méditerranéen aux légumes avec tzatziki
et rouleaux d'aubergines farcies à la tomate concassé
Mediterranean vegetable couscous with tzatziki and eggplant rolls stuffed with tomato Concassé

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Schupfnudeln, geschmortem Apfelrotkraut, sFr. 29.00
glasierten Maroni, Dörrzwetschgen, Birne und Preiselbeeren sowie Champignonrahmsauce
serviert mit winterlichem Salat mit Nüssen und Feigen
Plat d'automne végétarien avec spätzli, «Schupfnudeln», chou rouge braisé aux pommes, marrons glacés,
pruneaux, airelles rouges et champignons à la crème servi avec une salade hivernale aux noix et figes
Vegetarian autumnal plate with spätzli, «Schupfnudeln», braised red cabbage with apples, glazed chestnuts,
prunes, pear, cranberries and creamy mushroom sauce served with a winter salad with nuts and figs

(*) Diese Gerichte sind vegan / ces plats sont végans / these meals are vegan

(**) Auf Wunsch auch vegane Option erhältlich / option végane sur demande / vegan option upon request

Hauptgerichte / Plats principaux / Main courses

Lammkarree mit Rosmarin-Pestokruste, Rösti und Spinat sFr. 43.00
Carrée d'agneau en croûte de romarin et pesto, rösti et épinards
Loin of lamb with rosemary-pesto crust, rösti (hash-browns) and spinach

Wiener Schnitzel mit Haus-Fries, glasiertem Gemüse und
hausgemachter Preiselbeerkonfitüre sFr. 43.00
Escalope viennoise avec pommes frites maison, légumes glacés et confiture d'airelles maison
Escalope "Vienna style" with home-made fries, glazed vegetables and home-made cranberry jam

Zürcher Kalbsgeschneitzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse sFr. 42.00
Emincé de veau zurichoise avec rösti et légumes glacés
Sliced veal „Zurich style“ with rösti (hash-browns) and glazed vegetables

Fondue Chinoise mit Pommes Frites und Reis sFr. 47.00
Fondue Chinoise avec pommes frites et riz
Fondue Chinoise with French fries and rice

Zanderfilet an Weisswein-Meerrettichsauce mit Randenrisotto und Spinat sFr. 45.00
Filet de sandre à la sauce au vin blanc et raifort avec épinards et risotto aux betteraves rouges
Pike-perch fillet in white wine and horseradish sauce with beetroot risotto and spinach

Gemspfeffer mit Preiselbeeren, Spätzli und geschmortem Apfelrotkraut sFr. 40.00
Civet de chamois aux airelles, spätzli et chou rouge braisé aux pommes
Jugged chamois with cranberries, spätzli and braised red cabbage with apples

Rindsfilet mit Pfeffersauce, Rösti und Spinat sFr. 53.00
Filet de boeuf à la sauce au poivre avec rösti et épinards
Beef fillet with pepper sauce, rösti and spinach

Unsere Hauptgerichte servieren wir mit einem gemischtem Salat.

Nos plats principaux sont servis avec une salade mêlée.

Our main courses are served with a mixed salad.

Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Lamm / agneau / lamb

Kalb / veau / veal

Schwein / porc / pork

Rind / boeuf / beef

Zander / sandre / pike-perch

Wild / gibier / venison

Neuseeland / Nouvelle-Zélande / New Zealand

Schweiz / Suisse / Switzerland

Schweiz / Suisse / Switzerland

Australien / Australie / Australia

Ungarn / Hongrie / Hungary

Schweiz / Suisse / Switzerland

(V) = vegetarisch / végétarien / vegetarian

(*) = vegan / végan / vegan

“Lieber Gast,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Bitte beachten Sie, dass wir von 14 bis 18 Uhr ein reduziertes Angebot an Speisen servieren.”