

Vorspeisen und Suppen / Entrées et potages / Starters and soups

Rindstatar mit Kräutersalat und Belper Käse	1/2 (75g)	sFr. 18.00
<i>Tartare de bœuf, salade aux herbes et fromage de Belp</i>	1/1 (150g)	sFr. 31.00
Beef tartare with herb salad and cheese from Belp		
Walliserteller oder Trockenfleischsteller mit Roggenbrot		sFr. 27.00
<i>Assiette valaisanne ou viande séchée au pain de seigle</i>		
Mixed meat and cheese plate or dried meat plate with rye bread		
(*) Curry-Kokos-Linsensuppe		sFr. 11.00
<i>Soupe de lentilles au curry et lait de coco</i>		
Lentil soup with curry and coconut milk		
(V) Tomaten-Aprikosensuppe mit Thymian und Apfel-Frischkäsezigarre		sFr. 11.00
<i>Soupe de tomates et abricots au thym avec un cigare au pomme et fromage frais</i>		
Tomato and apricot soup with thyme and apple-cream cheese cigar		
(*) Italienischer Brotsalat mit gerösteten Knoblauch-Brotwürfeln, Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebeln und Honig-Senf dressing		sFr. 16.00
<i>Salade italienne avec pain à l'ail rôti, tomates, poivrons, concombre et oignons à la sauce moutardée au miel</i>		
Italian bread salad with roasted garlic bread, tomatoes, peppers, cucumber, onions and honey-mustard dressing		
(V) Grüner Salat		sFr. 6.50
<i>Salade verte</i>		
Green salad		
(V) Gemischter Salat	<i>klein/petite/small</i>	sFr. 9.00
<i>Salade mêlée</i>	<i>gross/grande/large</i>	sFr. 19.00
Mixed salad		

Teigwaren / Pâtes / Pasta

(V) Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan		sFr. 19.00
<i>Spaghetti à la sauce tomate et parmesan</i>		
Spaghetti with tomato sauce and parmesan		
(V) Hausgemachte Cranberrygnocchi mit Champignons, Radieschen und Grillgemüse		sFr. 27.00
<i>Gnocchi maison aux canneberges avec champignons, radis et légumes grillés</i>		
Home-made cranberry gnocchi with mushrooms, radish and grilled vegetables		
(V) Pasta gefüllt mit Spinat, Ricotta und Pinienkernen in Tomatensauce mit Käse gratiniert		sFr. 27.00
<i>Pasta farci avec ricotta, épinards et pignons à la sauce tomate et gratiné au fromage</i>		
Pasta with spinach-ricotta-pine nut filling in tomato sauce and gratinated with cheese		

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

- Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti** sFr. 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** sFr. 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** sFr. 22.00
Rösti avec légumes grillés, fromage et œuf
Rösti (hash-browns) with grilled vegetables, cheese and egg
- (V) Käseschnitte natur** sFr. 18.00
Croûte au fromage nature
Cheese toast „Swiss style“ (with white wine)
- Käseschnitte mit Schinken und Ei oder Speck und Ei** sFr. 21.00
Croûte au fromage au jambon et œuf ou lard et œuf
Cheese toast with ham and egg or bacon and egg
- (V) Käseschnitte mit Birne und Ei** sFr. 21.00
Croûte au poire et œuf
Cheese toast with pear and egg

Raclette

- (V) Raclette** sFr. 8.50
- (V) Raclette à discrétion** sFr. 32.00
- Beilagen zum Raclette in 3 verschiedenen Schüsselchen nach Wahl...** sFr. 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*

Käsefondue / Fondue au fromage / Cheese fondue

- (V) **Käsefondue** sFr. 24.00
Fondue au fromage
Cheese fondue
- (V) **Käsefondue mit Kräutern oder Chili** sFr. 25.00
Fondue au fromage aux herbes ou piment rouge
Cheese fondue with herbs or chilli
- (V) **Käsefondue mit Steinpilzen** sFr. 26.00
Fondue au fromage aux cèpes
Cheese fondue with ceps
- Käsefondue mit gebratenem Speck** sFr. 27.00
Fondue au fromage avec lard rôti
Cheese fondue with fried bacon
- (V) **Käsefondue mit Tomaten, dazu Kartoffeln** sFr. 27.00
Fondue au fromage aux tomates, servie avec pommes de terre
Cheese fondue with tomatoes, served with potatoes
- (V) **Käsefondue mit Williamine und Birnenstücken** sFr. 27.00
Fondue au fromage à la williamine et morceaux de poire
Cheese fondue with pear brandy and pieces of pear
- (V) **Käsefondue mit Trüffel** sFr. 31.00
Fondue au fromage aux truffes
Cheese fondue with truffles
- (V) **Käsefondue mit drei exklusiven Pfeffersorten zum selber mahlen** sFr. 32.00
Fondue au fromage avec trois sortes exclusives de poivre à moulin soi-même
Cheese fondue with three exclusive pepper sorts to grind yourself

Hauptgerichte / Plats principaux / Main courses

Lammkarree mit Rosmarin-Pestokruste, Rösti und Spinat <i>Carrée d'agneau en croûte de romarin et pesto, rösti et épinards</i> Loin of lamb with rosemary-pesto crust, rösti (hash-browns) and spinach	sFr. 43.00
Wiener Schnitzel mit Haus-Fries, glasiertem Gemüse und hausgemachter Preiselbeerkonfitüre <i>Escalope viennoise avec pommes frites maison, légumes glacés et confiture d'airelles maison</i> Escalope "Vienna style" with home-made fries, glazed vegetables and home-made cranberry jam	sFr. 43.00
Zürcher Kalbsgeschneitzertes mit Rösti und glasiertem Gemüse <i>Emincé de veau zurichoise avec rösti et légumes glacés</i> Sliced veal „Zurich style“ with rösti (hash-browns) and glazed vegetables	sFr. 42.00
Fondue Chinoise mit Pommes Frites und Reis <i>Fondue Chinoise avec pommes frites et riz</i> Fondue Chinoise with French fries and rice	sFr. 47.00
Zanderfilet an Weisswein-Meerrettichsauce mit Randenrisotto und Spinat <i>Filet de sandre à la sauce au vin blanc et raifort avec épinards et risotto aux betteraves rouges</i> Pike-perch fillet in white wine and horseradish sauce with beetroot risotto and spinach	sFr. 45.00
Gempfeffer mit Preiselbeeren, Spätzli und geschmortem Apfelrotkraut <i>Civet de chamois aux airelles, spätzli et chou rouge braisé aux pommes</i> Jugged chamois with cranberries, spätzli and braised red cabbage with apples	sFr. 40.00
Rindsfilet mit Pfeffersauce, Rösti und Spinat <i>Filet de boeuf à la sauce au poivre avec rösti et épinards</i> Beef fillet with pepper sauce, rösti and spinach	sFr. 53.00

Unsere Hauptgerichte servieren wir mit einem gemischten 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.”