

Vorspeisen / Entrées / Starters

- Kleiner Vorspeisenteller** sFr. 14.--
mit Vitello Tonnato, Krevettencocktail sowie Baguette mit Pecorino und Chutney
Petite assiette d'entrées
avec vitello tonnato, cocktail de crevettes et baguette accompagnée de pecorino et chutney
Small starters platter
with vitello tonnato, shrimp cocktail and baguette served with pecorino and chutney
- (V) Antipastiteller Vegetarisch - gegrilltes Gemüse, gegrillte Pilze, getrocknete und eingelegte Tomaten, Oliven, Kapernbeeren, Pecorino und Mozzarella** sFr. 19.--
Assiette d'antipasti végétarienne avec légumes et champignons grillés, tomates séchées et marinées, olives, câpres, pecorino et mozzarella
Vegetarian antipasti platter with grilled vegetables and mushrooms, dried and marinated tomatoes, olives, capers, pecorino and mozzarella
- Antipastiteller mit Prosciutto, Salami, getrockneten und eingelegten Tomaten, Oliven, gegrilltem Gemüse, Parmesan und Lardo an Grissini** sFr. 25.--
Assiette d'antipasti avec Prosciutto, salami, tomates séchées et marinées, olives, légumes grillés, parmesan et grissini au lardo
Antipasti platter with Prosciutto, salami, dried and marinated tomatoes, olives, grilled vegetables, parmesan and grissini with lardo
- Rindstatar mit Kräutersalat und Belper Käse** 1/2 (75g) sFr. 18.--
Tartare de bœuf, salade aux herbes et fromage de Belp 1/1 (150g) sFr. 31.--
Beef tartar with herb salad and cheese from Belp
- Walliserteller oder Trockenfleischsteller mit Roggenbrot** sFr. 27.--
Assiette valaisanne ou viande séchée au pain de seigle
Mixed meat and cheese plate or dried meat plate with rye bread

Suppen / Potages / Soups

- (V) Sellerie-Birnen-Suppe mit Nusscrostini** sFr. 9.--
Potage au céleri et poire avec un crostini à la noisette
Celery-pear soup with nut crostini
- (V) Spargelcremesuppe** sFr. 11.--
Crème d'asperges
Asparagus cream soup
- Walliser Gerstensuppe** sFr. 11.--
Potage à l'orge perlé valaisanne
Barley soup „Valais style“

Salate / Salades / Salads

- (V) **Grüner Salat** sFr. 6.50
Salade verte
Green salad
- (V) **Gemischter Salatteller** 1/2 sFr. 11.--
Assiette de salade assortie 1/1 sFr. 19.--
Mixed salad plate
- Spargelsalat mit Erdbeerdressing und karamellisiertem Ziegenkäse** sFr. 19.--
Salade d'asperges à la vinaigrette aux fraises et fromage de chèvre caramélisé
Asparagus salad with strawberry dressing and caramelized goat cheese
- Marinierte Frühlingsalate an weißem Balsamicodressing mit Spargel und Pouletbrust** sFr. 26.--
Salades de printemps marinées au balsamico blanc avec asperges et suprême de poulet
Marinated spring salads with white balsamico dressing with asparagus and chicken breast

Teigwaren und Risotto/ Pâtes et Risotto / Pasta and Risotto

- (V) **Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan** sFr. 19.--
Spaghetti à la sauce tomate et parmesan
Spaghetti with tomato sauce and parmesan
- Spaghetti mit Sauce Bolognese** sFr. 20.--
Spaghetti à la sauce Bolognese
Spaghetti with Bolognese sauce
- (V) **Spargelrisotto mit Parmesan** sFr. 24.--
Risotto aux asperges avec parmesan
Risotto with asparagus and parmesan
- (V) **Hausgemachte Frischkäseravioli im Spargelfond mit Parmesan** sFr. 26.--
Ravioli maison farcis au fromage frais avec fond d'asperges et parmesan
Home-made cream cheese ravioli with asparagus stock and parmesan
- (V) **Hausgemachte Cranberrygnocchi mit Pilzen, Radieschen und Grillgemüse** sFr. 27.--
Gnocchi maison au cranberry avec champignons, radis et légumes grillés
Home-made cranberry gnocchi with mushrooms, radish and grilled vegetables
- (V) **Gemüse-Früchtecurry mit Reis und gebackener Banane** sFr. 25.--
Curry aux légumes et fruits avec riz et banane frite
Vegetable-fruit curry with rice and fried banana

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

- (V) **Überbackene Spätzli mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika** sFr. 20.--
Spätzli gratinés avec courgettes, oignons et poivrons
Gratinated spätzli with zucchini, onions and peppers
- auch mit Cipollata sFr. 24.--
- aussi avec Cipollata
- also with Cipollata
- Äplermakkaroni mit Kartoffeln, Schinken, Zwiebeln und Apfelmus** sFr. 21.--
Äppler macaroni aux pommes de terre, jambon, oignons et compote de pommes
Pasta "Alpine style" with potatoes, ham, onions and apple puree
- Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti** sFr. 22.--
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. 22.--
Rösti au jambon et œuf ou lard et œuf
Rösti with ham and egg or bacon and egg
- (V) **Rösti mit Tomaten, Käse und Ei** sFr. 21.--
Rösti aux tomates, fromage et œuf
Rösti with tomato, cheese and egg
- (V) **Raclette** sFr. 8.50
- (V) **Raclette à discrétion** sFr. 32.--

„Der Mythos besagt, dass das Fondue von Sennen erfunden wurde, denen ihr karger Speisezettel zu langweilig wurde und die, abgeschnitten von der Aussenwelt, begannen, mit ihren spärlichen Nahrungsmitteln herumzuprobieren.“ (NZZ, 01.12.2013, S.57)

„Le Mythe dit que la fondue a été inventé par des vachers qui, coupés du monde extérieur ont commencé à améliorer leur nourriture maigre avec des produits régionaux.“

„The myth says that the fondue was invented by alpine dairymaids who were cut off from the outside world and who began to try out some new things with her meagre foodstuff.“

Spargel / Asperges / Asparagus

- (V) **Weisser und grüner Spargel** 1/2 sFr. 17.--
mit Kartoffeln an Sauce Hollandaise 1/1 sFr. 25.--
Asperges blanches et vertes avec pommes de terre et sauce hollandaise
White and green asparagus with potatoes and hollandaise sauce
- **auch mit San-Daniele-Schinken** sFr. 29.--
- *aussi avec jambon San Daniele*
- also with San Daniele ham
- **auch mit Riesenkrevetten** sFr. 29.--
- *aussi avec crevettes géantes*
- also with king prawns

Hauptgerichte / Plats principaux / Main courses

- Lammkarree mit Rosmarin-Pestokruste, Gratin und Ratatouille** sFr. 42.--
Carrée d'agneau en croûte de romarin et pesto, gratin de pommes de terre et ratatouille
Loin of lamb with rosemary-pesto crust, potato gratin and green beans with ratatouille
- Rindsentrecôte oder Rindsfilet** sFr. 44.--/sFr. 48.--
mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Pilzen, Gratin und Ratatouille
Entrecôte ou filet de boeuf à la sauce au poivre ou café de paris, champignons, gratin et ratatouille
Beef entrecôte or fillet with pepper sauce or herb butter, mushrooms, potato gratin and ratatouille
- Kalbsscaloppini mit Zitronensauce, hausgemachten Frischkäseravioli und Spinat** sFr. 39.--
Scaloppini de veau à la sauce citron, ravioli maison farcis au fromage frais et épinards
Veal scaloppini with lemon sauce, home-made cream cheese ravioli and spinach
- Wiener Schnitzel mit Haus-Fries, glasiertem Gemüse und hausgemachter Preiselbeerkonfitüre** sFr. 41.--
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 Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse** sFr. 39.--
Emincé de veau zurichoise avec Rösti et légumes glacés
Sliced veal „Zurich style“ with Rösti (hash-browns) and glazed vegetables
- Landschweinkotelett mit Salsicciakruste, Brätlerkartoffeln und Ratatouille** sFr. 36.--
Côtelette de porc en croûte de salsiccia avec pommes de terre sautées et ratatouille
Pork cutlet in salsiccia crust with sautéed potatoes and ratatouille

**Rehgeschnetzeltes mit Morcheln, Spätzli,
geschmortem Apfelrotkraut und Preiselbeeren** sFr. 44.--
Emincé de chevreuil aux morilles, spätzli, chou rouge braisé aux pommes et airelles
Sliced roe deer with morels, spätzli, braised red cabbage with apples and cranberries

Fondue Chinoise mit Pommes Frites und Reis sFr. 47.--
Fondue Chinoise avec pommes frites et riz
Fondue Chinoise with French fries and rice

Fisch und Meeresfrüchte / Poisson et fruits de mer / Fish and seafood

Frischer Lachs in Zitronenbuttersauce mit Reis und Spinat sFr. 36.--
Saumon frais dans sauce à la beurre au citron avec riz et épinards
Fresh salmon in lemon-butter sauce with rice and spinach

Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Spinat sFr. 39.--
Truite meunière avec pommes de terre et épinards
Fried lake trout with potatoes and spinach

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 des Fleisches / Origine de la viande / Origin of meat

Rind / bœuf / beef	Australien / Australie / Australia
Lamm / agneau / lamb	Australien / Australie / Australia
Kalb / veau / veal	Schweiz / Suisse / Switzerland
Schwein / porc / pork	Schweiz / Suisse / Switzerland
Lachs / saumon / salmon	Norwegen / Norvège / Norway
Forelle / truite / trout	Schweiz / Suisse / Switzerland
Wild / gibier / game	Deutschland und Österreich / Allemagne et Autriche / Germany and Austria